민속전통의 갈피마다에 2



민속전통의 갈피마다에

2

조선 · 평양
외국문출판사
주체107(2018)년

차 례

대황소상전국민족씨름경기

반만년의 오랜 력사를 내려오며 조선민족이 창조하고 발전시켜온 민족체육종목가운데는 튼튼한 체력과 완강한 투지, 여러가지 슬기를 키워주는 씨름도 있다.

1961년 8월말 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 교원, 학생들과 자리를 같이하시고 씨름과 관련한 교시를 하시였다.

위대한 장군님께서는 먼저 씨름의 력사에 대하여 가르쳐주시였다.

우리 인민의 전통적인 씨름은 고구려시기에 이미 널리 보급되여있었다고 하시면서 위대한 장군님께서는 고구려무덤의 벽화들에는 웃동을 벗어제낀 씨름군들이 승부를 겨루는 재미있는 장면이 그려져있는데 이것은 당시 고구려사람들이 씨름을 즐겨하였으며 고구려에 씨름이 널리 보급되여있었다는것을 증명해주고있다고 하시였다.

위대한 장군님께서 가르치신바와 같이 조선씨름은 아득히 먼 옛날 조선민족에 의해 창조되고 전해져온 유래가 오랜 민족체육종목이다.

씨름이라는 말도 고유한 조선말이다.

위대한 장군님께서는 우리 나라 씨름은 장수힘을 키울뿐아니라 때와 장소에 구애됨이 없이 누구나 할수 있는 체육종목이라고, 우리 나라 사람들은 누구나 씨름을 즐겨하였다고, 예로부터 어린이들은 강가나 들판에서 놀 때에는 씨름을 많이 하였고 두레군들은 쉴참이면 밭머리에서 씨름을 즐겨하였다고 교시하시였다.

뿐만아니라 우리 인민들은 민속명절을 계기로 마을마다 여러가지 놀이와 함께 반드시 씨름을 한경기종목으로 정해놓고 경기에서 이긴 씨름군에게는 꽃목걸이장식을 한 황소를 상으로 주는것을 풍습으로 여겨왔다고 하시였다.

이날 위대한 장군님께서는 씨름은 조선사람들이 좋아하는 전통적인 민족경기라고, 우리 인민의 자랑인 민족씨름을 널리 장려하여야 한다고 강조하시였다.

민족의 슬기와 용맹의 상징으로 되고있는 씨름에 언제나 깊은 관심을 돌려오신 위대한 장군님께서는 새세기에도 씨름을 더욱 장려하여 온 사회에 민족적향취가 한껏 흘러넘치도록 해주시였다.

2002년 1월 어느날 위대한 장군님께서는 이미전부터 진행되여온 민족씨름경기의 내용과 품격을 한계단 높여 특색있게 조직할데 대한 가르치심을 주시고

시상을 대황소로 할데 대한 조치를 취해주시였다.

그해 모란봉씨름경기장에서는 대황소상전국민족씨름경기가 성황리에 진행되였다.

이날 경기에는 평양시를 비롯하여 각 도에서 선발된 70여명의 선수들이 참가하여 승부를 겨루었다.

경기가 끝난 후 우승을 한 선수에게는 대황소가 수여되였다.

위대한 장군님께서는 그날 저녁 현지지도를 마치고 돌아오시는 길로 일군들에게 오늘 모란봉에서 진행된 씨름경기가 어떻게 되였는가고, 황소는 얼마나 큰것이였는가고 물으시고 900kg짜리 대황소라는 대답을 들으시고나서 흐뭇해하시며 말그대로 대황소라고, 잘 되였다고 거듭 외우시였다.

우승한 선수에게 시상된 대황소는 위대한 장군님의 특별한 관심속에 마련된것이였다.

위대한 장군님께서는 이미전에 해당 일군들에게 자신께서 생각이 있어 그러니 황소 한마리를 선정해놓고 사료단위에 관계없이 잘 기를데 대한 과업을 주시였다.

그리하여 송암명기소목장 관리공들의 지성속에 600Kg이던 황소는 900Kg이라는 굉장한 무게로 씨름터에 나타나게 되였던것이다.

이날 위대한 장군님께서는 이런 대황소상경기를 전통화하여야 한다고, 유서깊은 모란봉에서 대황소상 금소방울소리가 온 나라에 울리게 되였으니 얼마나 좋은가고 하시며 호탕하게 웃으시였다.

해마다 추석을 계기로 온 나라 인민들의 커다란 기대와 관심속에 대황소상전국민족씨름경기가 성황리에 진행되고있는 조선의 자랑찬 현실은 사람들로 하여금 위대한 령도자를 모실 때 민족의 유구한 민속전통도 빛을 뿌릴수 있다는 진리를 다시금 새겨보게 한다.

밥, 국수 그리고 김치

1961년 5월 중순 어느날 룡성도로확장공사에 참가하여 오전작업을 마친 **김일성**종합대학 학생들은 위대한 령도자 **김정일**동지를 한자리에 모시고 점심식사를 하게 되였다.

위대한 장군님께서는 땀을 흘리며 일하고나서 여럿이 둘러앉아 식사를 하니 별맛이라고 하시면서 학생들에게 조선민족의 전통적인 식생활풍습에 대하여 가르쳐주시였다.

그이께서는 먼저 조선민족의 주식인 밥에 대하

여 상세히 설명해주시였다.

조선사람은 빵보다 밥을 더 좋아하며 밥을 먹어야 끼니를 에운것으로 여긴다고 하시면서 위대한 장군님께서는 밥을 주식으로 하는 우리 인민의 풍습은 오랜 력사적과정을 거쳐 굳어진 전통적인 식생활풍습이라고, 고려때에 밥을 《박거》라고 하였다는 기록이 있는것으로 보면 밥의 유래가 퍽 오래다고 볼수 있다고 하시였다.

조선의 선조들이 인류력사발전의 매우 이른시기부터 재배하여온 여러가지 알곡유물들이 여러 유적들에서 발견된것은 밥을 주식으로 하여온 력사가 수천년이나 된다는것을 보여주고있다.

위대한 장군님께서는 계속하시여 국수는 우리 인민이 즐겨 먹는 음식의 하나이라고, 우리 나라에서는 예로부터 잔치상이나 돌상에 반드시 국수를 곁들이는것을 풍습으로 삼아왔다고 하시였다.

지금은 국수가 일상적으로 먹는 음식의 하나로 되고있지만 옛날에는 그것이 별식이였다.

조선의 어느 지방에서나 국수를 눌러먹는데 그 종류는 참으로 다양하다.

조선에서 제일 이름난 국수는 평양랭면이다. 평양랭면은 메밀가루를 원료로 한 국수이다.

평양랭면은 오리가 질기고 국물이 시원하고 달며 생큼한 맛이 잘 어울리여 이채를 띠고있다. 평양랭면은 그 맛이 하도 좋아 널리 소문이 났다.

하기에 조선봉건왕조시기의 문헌인 《동국세시기》에는 평양랭면에 대하여 《메밀국수를 무우김치와 배추김치에 말고 돼지고기를 넣은것을 평양랭면이라고 하는데 관서지방(조선의 서북지방)의 국수가 제일 좋다.》고 기록되여있다.

평양사람들은 손님이 오면 다른 음식은 대접하지 못해도 랭면만은 잊지 않고 대접하는것을 하나의 풍습으로 전해왔다.

위대한 장군님께서는 김치에 대한 교시도 하시였다.

그이께서는 김치는 우리 나라 부식물가운데서 가장 특색있는 음식의 하나라고 하시며 기름진 고기를 먹고도 김치로 입가심을 하며 맛좋은 떡을 먹고도 김치국물을 마시는것을 좋아한 우리 인민의 풍습에 대하여 가르쳐주시였다.

그리시면서 주식물에서 밥이 우리 민족음식을 대표한다면 김치는 부식물에서 우리 민족음식의 특색을 보여주는 손꼽히는 음식이라고 하시였다.

사람들이 일상적으로 먹는 밥과 국수, 김치에 대한 그이의 이야기는 참으로 감명깊었다.

추석날

1962년 9월 추석날이였다.

위대한 장군님께서는 대학생들과 자리를 같이하시고 추석과 관련한 풍습에 대하여 뜻깊은 교시를 하시였다.

그이께서는 추석은 우리 인민이 옛날부터 쇠는 명절이라고, 지난날 우리 인민은 년중 설명절과 추석을 큰 명절로 즐겁게 쇠군 하였다고 하시면서 기록에 의하면 우리 선조들은 세나라시기에 이미 8월 추석을 큰 명절로 쇠군 하였다고, 그러니 추석의 유래는 세나라 초기나 그 이전시기부터였을것이라고 교시하시였다.

계속하여 위대한 장군님께서는 옛날에는 추석을 가위라고 하였는데 추석날에는 햇곡식으로 밥과 송편, 찰떡, 밤단자 같은 음식을 만들어가지고 조상의 무덤을 찾아보았으며 활쏘기, 씨름과 같은 민속놀이로 하루를 즐겁게 보냈다고 하시였다.

위대한 장군님께서 추석명절을 두고 교시를 하신것은 이때뿐이 아니였다.

1987년 10월 일군들을 부르신 위대한 장군님께서는

오늘은 추석날이여서 기관, 기업소들에서 다 쉬겠는데 묘지에 가는 사람들을 위한 뻐스조직이랑 다 했는가고 물으시였다.

한 일군이 묘지들이 대체로 교외에 떨어져있으므로 모두들 아침 일찌기 떠나며 게다가 철도에서는 림시렬차를 편성하여 운행하고 려객자동차사업소들에서는 방향별로 뻐스를 집중배치하였다고 말씀드렸다.

그의 대답을 들으신 위대한 장군님께서는 저으기 마음을 놓으시며 추석날에 조상들의 묘보러 가는것은 례절이 밝고 의리가 깊은 우리 인민들의 품성을 그대로 반영한것이라고 하시였다.

2006년 10월에도 위대한 장군님께서는 추석날에 조상의 묘를 찾아가는것은 우리 인민의 민족성을 살려나가는 아주 좋은 풍속이라고, 우리 인민은 예로부터 한해에 조상의 묘를 두번 찾아가군 하는데 청명날에는 조상의 묘에 잔디를 입히느라고 찾아가고 추석날에는 햇곡식으로 떡을 비롯한 여러가지 음식을 만들어가지고 조상의 묘를 찾아가 조의를 표시하군 하였다고 하시면서 이런 민족적풍습을 잘 살려 우리 인민들이 추석을 비롯한 민속명절을 뜻깊게 보내도록 하여야 한다고 거듭 강조하시였다.

민족의 생활풍습을 존중하시고 적극 장려해나가시

는 위대한 장군님의 세심한 지도가 있어 추석은 오늘 뜻깊은 민속명절로 그 전통이 이어지고있다.

그리하여 사람들은 해마다 추석날이 오게 되면 조상전래의 풍습대로 돌아간 부모친척들과 혁명동지들의 묘를 찾아 인사도 하고 특색있는 민족음식과 다채로운 민속놀이로 명절의 하루를 뜻깊게 보내고있다.

민속학발전의 지침

인민들속에서 예로부터 전해오는 전통적인 습관, 신앙, 설화, 가요, 속담 등을 수집, 정리하는것으로부터 발생한 민속학은 력사발전과 더불어 인민들의 생활풍습의 특성과 그 형성발전의 합법칙성을 밝혀내는 과학으로 발전하였다.

조선에서 민속학은 수천년의 기나긴 세월을 거쳐 이루어진 단일민족의 풍속으로서 예로부터 전해오는 의례행사, 사회생활, 물질문화, 인민예술 등에 대한 연구사업을 주체적방법론에 기초하여 진행하고있으며 민족적형식에 사회주의적내용을 담은 새로운 풍습을 창조하고 발전시키며 민족적긍지와 자부심을 높여주는데 실천적으로 이바지하고있다.

오늘 사회주의문명강국건설의 요구에 맞게 자기의

사명과 임무를 훌륭히 수행해나가고있는 조선민속학의 발전에는 일찌기 민속학부문에 깊은 관심을 돌리시고 걸음걸음 손잡아 이끌어주신 위대한 령도자 **김정일**동지의 세심한 가르치심과 현명한 령도의 자욱이 뜨겁게 어리여있다.

1963년 7월초 위대한 장군님께서는 민속유산을 옳게 계승하고 발전시켜나가는데서 지켜야 할 원칙적인 문제들에 대하여 귀중한 가르치심을 주시였다.

위대한 장군님께서는 이날 오랜 력사를 통하여 형성되고 발전풍부화된 조선사람의 민족적생활풍습가운데는 좋은것이 많다고 하시면서 권력이나 재물보다도 의리와 도덕을 더 귀중히 여기고 서로 돕고 화목하게 사는 풍습을 비롯하여 녀자들의 옷차림풍습, 웃사람을 존경하고 아래사람을 사랑하는 례의도덕과 같은 풍습은 참으로 좋은것이라고 하시였다.

계속하여 그이께서는 자기 민족의 고유한 생활풍습을 잘 알도록 하는것은 사람들속에서 민족적긍지와 자부심, 애국심을 키워주고 사회주의적생활양식을 확립하는데서 중요한 의의를 가진다고 하시였다.

사회주의적인 생활양식은 빈터우에서가 아니라 민속유산가운데서 진보적이며 인민적인것을 오늘의 현실에 맞게 비판적으로 계승발전시키는 기초우에서 이루

어지므로 지난날의 생활풍습, 민속유산을 잘 알아야 한다. 민속유산을 허무적으로 대하는 현상을 경계하는 동시에 복고주의를 철저히 반대하여야 하며 그것을 비판적으로 계승발전시키는 원칙적립장을 견지하여야 한다. 지난날의 진보적이며 인민적인 생활풍습은 시대적 및 계급적제한성을 가지고있는것만큼 오늘의 시대적조건에 맞게 비판적으로 계승발전시켜야 한다. 이를 위해서는 우리 나라의 민속유산들을 전면적으로 조사발굴하고 옳게 종합체계화하여야 한다. …

참으로 이날에 주신 위대한 장군님의 가르치심은 복고주의와 허무주의를 다같이 경계하면서 민족적풍습가운데서 낡고 뒤떨어진것은 버리고 좋은것은 적극 살려나갈데 대한 고귀한 지침이였으며 조선민속학연구와 보급에서 항구적으로 틀어쥐고나가야 할 강령적지침이였다.

어깨장단이 제일이다

1965년 5월 중순 어느날 현지지도의 길을 이어가시던 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 모내기가 한창인 어느 한 농장포전앞에 잠시 차를 세우시였다.

마침 그곳에서는 농장원들과 지원자들이 모내기

쉴참에 꽹과리와 새납소리에 맞추어 흥겹게 어깨춤을 추고있었다.

어깨춤은 조선사람들이 오랜 옛날부터 로동의 쉴참이나 민속명절을 계기로 즐겨 추어온 대중적인 군중무용의 하나이다.

장단에 맞추어 어깨를 으쓱으쓱하며 추는 어깨춤은 춤군들은 물론 보는 사람들로 하여금 누구나 춤판에 뛰여들고싶은 충동을 느끼게 하였다. 그래서 사람들은 흔히 흥겨우면 어깨춤이 절로 난다고 하였다.

위대한 장군님께서는 만족한 미소를 지으신채 춤판을 바라보시였다.

농장벌을 가꿔가는 그들의 모습도 좋지만 로동의 희열속에 펼쳐놓은 춤판이 더더욱 마음에 드시는듯 위대한 장군님께서는 매우 만족해하시였다.

그이께서는 동행한 일군들에게 어깨장단이 좋다고, 얼마나 건드러진가고 하시면서 우리 조선사람들에게는 그저 어깨장단이 제일 좋다고 하시였다.

이윽고 그이께서는 시간이 허락되면 우리도 모를 좀 내고 한바탕 어깨춤을 춰보는건데 하시며 그 춤판에 선뜻 들어서지 못하는것을 못내 아쉬워하시였다.

진정 된장국을 먹는 조선사람은 조선민요를 들어야 어깨가 올라간다 하시며 위대한 장군님께서 제일 좋다

고 하신 흥겹고도 건드러진 어깨춤가락은 오늘 로동자, 농민을 비롯한 근로자들이 쉴참에 펼쳐놓는 춤판과 명절날의 야회와 극장무대에서 흥겹게 펼쳐지고있다.

덕천특산물 항라

먼 옛날 가락바퀴로 실을 낳아 베천을 짜서 옷을 해입기 시작한 조선사람들은 명주, 무명, 모시 등 여러가지 옷감들을 생산하여 추운 겨울과 무더운 여름 등 계절에 맞게 여러가지 옷을 해입었다.

오래전부터 조선녀성들의 여름치마나 적삼감으로 널리 리용되여온 항라도 이러한 과정에 생산된 비단의 하나이다. 명주나 모시실을 세올씩 걸어 한올씩 비우면서 정교하게 짠 항라는 보기만 해도 상쾌한 느낌을 주었다. 손에 쥐면 감칠맛이 있고 살결에 비추어보면 색갈 또한 은근하고 고상하였다. 그래서 항라는 밝고 부드럽고 고상한것을 좋아하는 조선녀성들의 정서와 기호에 맞는 천으로 애용되여왔던것이다.

예로부터 항라는 덕천지방의 유명한 특산물로 알려져있었다. 그러나 한때 덕천항라는 인민들의 생활에 널리 리용되지 못하여 그 이름마저도 사람들의 기억속에서 사라져가고있었다.

그러던 덕천항라가 다시 빛을 보게 되였다.

1968년 9월 어느날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 덕천직물공장(당시)을 찾으시였다.

이날 공장에서 생산한 제품견본들을 하나하나 보아주시던 위대한 장군님께서는 항라를 만져보시며 그 전보다 질이 훨씬 높아져 녀성들이 좋아하겠다고 못내 기뻐하시였다. 그러시고는 사람들은 덕천특산물이라고 하면 먼저 항라부터 꼽군 하였다고, 항라를 앞으로도 계속 많이 짜서 녀성들에게 저고리도 해입히고 무대의상도 만들어주며 유치원어린이들과 학생소년들의 무용복도 만들어주면 좋을것이라고 가르치시였다.

인민들에게 더 좋은 옷감을 마련해주시려고 마음쓰시는 위대한 장군님을 우러르는 공장일군들의 눈앞에는 몇해전 그이께서 공장에 처음으로 찾아오시였을 때의 일이 떠올랐다.

그때 그이께서는 근간에는 항라와 모시 같은 천들을 보기가 힘든데 이 공장에서 항라를 짜고있으면 아주 좋은 일이라고 하시며 작업장으로 가보자고 하시였다.

직기에서 흘러내리는 산뜻한 항라천을 만족한 시선으로 바라보시던 위대한 장군님께서는 이곳 공장에서 생산되는 항라가 참 좋다고, 녀성들이 저고리를 해입으면 그저그만이겠다고 기뻐하시였다.

그이께서는 원자재가 귀해서 수익성이 높지 못하다는 공장일군의 대답을 들으시고 원가가 많이 들더라도 항라를 짜야 한다고, 항라는 덕천의 유명한 특산물이기때문에 장려해야 한다시며 생산을 늘일 방도까지 하나하나 가르쳐주시였던것이다.

오랜 력사를 가지고있는 하나의 옷감을 놓고서도 민속전통을 귀중히 여기시고 인민들에게 변함없이 차례지도록 하기 위해 마음쓰신 위대한 장군님께서 계시여 사람들의 기억에서 사라져가던 덕천항라는 다시금 빛을 보게 되였고 녀성들의 인기를 모으는 옷감으로 널리 리용되게 되였다.

민족음료 수정과

수정과는 예로부터 조선민족이 즐겨 만들어 마셔온 특색있는 민족음료의 하나이다.

19세기 전반기에 편찬된 《동국세시기》에는 끓였다가 식힌 물에 곶감을 담그고 거기에 생강, 잣을 넣은것을 수정과라고 하며 겨울철음식이라고 기록되여있다.

달고 시원하면서도 향긋한 맛을 내는 수정과는 피를 맑게 하고 피로를 푸는데 효과가 크며 술을 마신

후 속을 편안하게 해주는것으로 하여 설명절때 많이 리용하였다.

또한 음식물의 소화흡수를 촉진시키고 이몸에서 피가 나는 증상을 치료하는데도 효과가 큰 건강음료로 널리 알려져있다.

그 맛이 독특하고 건강에도 좋아 전통적으로 만들어 먹은 수정과였지만 식료공업의 발전과 더불어 다양한 음료들이 수많이 출현하여 사람들속에서 그 이름과 가공방법이 점차 삭막해지고있었다.

1969년 1월 중순 어느날이였다.

이날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 한겨울의 추위도 아랑곳하지 않으시고 어느 한 려관을 찾으시여 봉사사업을 잘하는데서 나서는 문제들에 대하여 구체적인 가르치심을 주시다가 문득 접대원에게 식사안내표 같은것이 없는가고 물으시였다.

그가 가져다 올린 식사안내표를 한동안 보시던 그이께서는 거의나 유럽음식이고 조선음식은 몇가지 안된다고 하시면서 료리의 민족적특성을 살리기 위해서 개성료리를 비롯한 고유한 조선음식을 다 찾아내여 그것을 장려하고 발전시켜야 하겠다고 하시였다.

그러시고는 우리 인민들이 조상대대로 즐겨 만들어 먹은 고유한 조선음식이 많다고 하시면서 어느 한

일군의 집에 가시여 드신적이 있는 수정과에 대하여 이야기해주시였다.

그 집 주부는 전문료리사도 아닌 평범한 가정부인이였지만 수정과를 만드는 솜씨가 보통이 아니였다.

그래서 위대한 장군님께서는 그 집 아주머니에게 수정과를 어떻게 만들었기에 이렇게 맛이 좋은가고 물으시였다.

그러자 아주머니는 로인들에게서 수정과를 만드는 방법을 배웠는데 로인들의 말대로 하였더니 누구나 다 자기가 만든 수정과를 좋아한다고 말씀드렸다.

그이께서는 이런 이야기를 들려주시고나서 접대원에게 수정과가 어떤 음식인지 아는가고 물으시였다.

잠시 망설이던 그는 수정과를 알고는 있는데 무엇으로 만드는지 잘 모른다고 솔직히 말씀드렸다.

그의 대답을 들으신 위대한 장군님께서는 미소를 지으시고 수정과는 생강을 우린 사탕물에 곶감, 잣, 계피가루 같은것을 띄운 음식이라고 가르쳐주시면서 수정과와 같은 좋은 민족음식을 많이 발굴하여 봉사할데 대하여 가르치시였다.

사람들의 머리속에서 점차 삭막해지고있었던 수정과는 이렇게 되여 다시 빛을 보게 되였다.

동지죽

조선민족은 동지날이라고 하면 누구라 할것없이 제일먼저 동지팥죽을 꼽는다.

력사기록에 의하면 조선에서는 이미 고려시기에 국가적으로 동지를 민속명절로 정하고 의의있게 쇠였으며 이날에 사람들은 동지팥죽을 먹으면서 지나온 한해를 돌이켜보았으며 이웃들과 팥죽을 서로 나누어먹으면서 화목을 두터이하였다.

추석날의 송편처럼 팥죽이 동지날을 상징하는 음식인데로부터 민간에서는 동지무렵에 날씨가 따뜻하면 이듬해에는 농사가 잘될 징조라는 의미에서《동지죽이 쉬는 해에는 풍년이 온다.》, 얼핏 보기에는 사람이 변변치 않는것 같으나 하는 일이 녹녹치 않음을 비겨《배꼽은 작아도 동지팥죽은 잘 먹는다.》는 속담도 전해져오고있다.

1975년 12월 어느날이였다.

몇몇 일군들은 위대한 장군님의 부르심을 받고 그이께서 계시는 곳으로 달려갔다. 영문을 몰라하는 그들을 바라보신 위대한 장군님께서는 식사나 함께 나누자고 찾았다고 하시며 어서 상에 나앉으라고 이르시였다.

그러시고는 오늘이 무슨 날인지 아는가고 물으시였다.

서로 머리만 기웃거릴뿐 대답을 못하고있는 그들을 바라보시던 그이께서는 오늘이 동지날이라고 하시며 동지죽을 쑤었으니 모두들 들라고 하시였다.

그이께서는 일군들 매 사람앞으로 동지죽그릇을 밀어놓으시며 어서 들자고, 동무들을 위해 쑨 동지죽이라고, 우리 함께 동지죽을 먹고 새해에도 더 많은 일을 하자고 하시였다.

계속하여 그이께서는 예로부터 우리 인민은 년중 밤이 제일 길고 낮이 제일 짧은 날인 동지날에 팥죽을 쑤어먹는것을 전통적인 민족적풍습으로 여겨왔다고 하시면서 동지날에 동지죽을 먹으면 한살을 더 먹는다는데 이렇게 마주앉아 지난 한해를 돌이켜보는것도 좋은 일이라고 교시하시였다.

일군들은 민족적정서를 훈훈히 자아내는 팥죽을 들면서 창조와 기적으로 빛내여온 한해를 자랑스럽게 돌이켜보았다.

조선의 봉사부문에서는 오래전부터 동지날이면 동지죽을 봉사하여왔다.

출장이나 나들이를 떠난 사람들도 맛볼수 있게 식당들에서도 동지죽봉사를 하도록 하시고 필요한 원자

재보장대책까지 세워주신 위대한 장군님의 은정속에 해마다 동지날을 앞두고 급양봉사망들에 흰쌀과 팥, 찰수수를 비롯한 원자재들이 공급되였다.

나라가 그처럼 어려웠던 고난의 행군시기에도 식당들에서 풍기는 구수한 동지죽냄새는 사람들의 가슴마다에 민족의 향취를 더해주었고 고난을 뚫고 미래를 향해가는 보람찬 삶의 희열을 안겨주었다.

해결된 김장문제

1975년 어느 여름날에 있은 일이였다.

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 일군들과 함께 새로 건설되는 평양시의 어느 한 살림집거리를 찾으시였다.

살림방을 돌아보시고 복도로 나오신 그이께서는 걸음을 멈추시고 복도에 만들어놓은 란간에서 눈길을 떼지 못하시였다.

일군들이 혹시 시공에서 잘못된 점이 없는가 하여 찬찬히 살펴보았으나 별로 흠은 있는것 같지 않았다.

이윽하여 그이께서는 겨울에 김치독을 어디다 놓을 작정인가고, 란간을 매 세대의 부엌에 만들어주어

야 김치독을 놓을수 있지 이렇게 복도에 공동란간을 만들어놓으면 김치독을 놓을데가 없지 않는가고 하시였다.

사실 도시의 고층살림집들에서 김치독을 어디에 놓는가 하는 문제는 매우 절실하고 긴요한 문제가 아닐수 없었다.

하지만 일군들은 새 살림집을 많이 건설하면 인민들이 좋아할것이라는 생각만 했지 김치독을 놓을 자리까지는 미처 생각하지 못했었다.

이날 위대한 장군님께서는 조선사람은 김치를 좋아하는것만큼 부엌란간에 김치독을 놓게 할데 대하여 간곡하게 이르시였다.

고층살림집의 겨울철 김치독자리문제는 이렇게 해결되게 되였다.

1981년 늦가을에는 이런 일도 있었다.

어느 한 기념비적건축물의 설계도면을 보아주시던 위대한 장군님께서는 한동안 락엽지는 창밖을 바라보시였다.

이윽고 그이께서는 걱정어린 어조로 고층살림집들에서 저마끔 많은 무우, 배추를 끌어올려다가 김장을 하자니 얼마나 힘들겠는가고, 김치독은 원래 땅에다 묻어야 김치가 인차 시여지지 않아 봄

까지 맛있게 먹을수 있는데 창광거리와 같은 고층살림집들에서야 그렇게 할수 없지 않는가고, 그러니 고층살림집들에서 사는 주민들은 설사 김장을 한다 해도 제대로 맛있게 먹을수 없을것이라고 하시였다.

계속하여 그이께서는 수도의 살림집구성에서 고층, 초고층살림집들이 차지하는 비중이 계속 늘어나는 실정에서 주민들의 겨울김장을 어떤 방법으로 해결하겠는가 하는것은 매우 중요한 문제로 제기된다고 하시였다.

위대한 장군님께서는 고층살림집들이 많은 수도중심구역 주민들의 김장문제를 해결할수 있는 방도는 김치를 공장에서 공업적인 방법으로 만들어 공급하는것이라고 하시였다.

그이의 교시대로 김치를 공장에서 공업적방법으로 만들어 공급한다면 겨울내내 시지 않고 맛있는 김치를 먹을수 있고 식생활을 보다 문화위생적으로 할수 있었다.

이렇게 되여 그후 고층살림집들에서 사는 주민들을 위해 공장에서 만든 김치를 보충적으로 공급하는 체계가 세워지게 됨으로써 평양시 중심구역 주민들의 김장문제가 해결되게 되였다.

《돈돌라리》와 《룡강기나리》

민속무용 《돈돌라리》는 지난 시기 북청지방의 녀성들속에서 해마다 4월에 달래를 캐면서 추던 륜무형식의 춤으로서 《동틀 날이 오리라.》는 말이 줄여지면서 붙은것이라고 한다.

특히 해방전 그 암담한 속에서도 이 고장 사람들은 희망을 잃지 않고 기어이 오고야말 조국해방의《동틀 날》을 그리며 《돈돌라리》춤을 추어왔다.

한편 《룡강기나리》는 룡강, 온천지방에서 널리 불리워진 로동민요인 룡강타령에 기초하여 건드러지면서도 활달한 춤동작을 펼쳐보이고있는 민속무용이다.

이 민속무용들에도 인민들속에서 널리 전해오는 문화유산들을 적극 발굴하여 시대적미감에 맞게 발전풍부화시켜오신 위대한 령도자 **김정일**동지의 령도의 손길이 깃들어있다.

1975년 12월 위대한 장군님께서는 새로 발굴형상한 민속무용들인 《돈돌라리》와 《룡강기나리》를 보아주시였다.

춤을 다 보아주신 그이께서는 민속무용형상에서

나타난 부족점과 수정방도에 대하여 하나하나 가르쳐주시였다.

위대한 장군님께서는 원래 《돈돌라리》춤은 손동작을 맞추어 추는 특색이 있는 춤인데 원래의 곡은 다 없애고 현대화된 곡에다 손동작을 맞추어놓으니 흥취가 나지 않는다고 일깨워주시였다.

그러시면서《돈돌라리》를 하자면 민속무용대로 해야지 원래의것을 완전히 무시하고 현대화하면 누구도 그것을 보고 《돈돌라리》라고 하지 않는다고 가르치시였다.

이어 그이께서는 《룡강기나리》와 관련하여 주제를 잘 잡았다고 하시며 농민들의 로동생활을 형상한 정서적인 작품이라고 높이 평가하시였다. 그러시고나서 무용수들이 무대에 호미를 가지고 나왔으면 처음부터 마감까지 쓰도록 하여야 하겠는데 빠른 동작을 하는 대목에 가서 처리하기 곤난하다고 하여 호미를 놓고 춤을 추거나 도중에 들었다놓았다 하여서는 안된다고 일깨워주시였다.

그이께서는《룡강기나리》에서는 무용수들이 호미를 들고나오는것을 잘 살려 농민들의 근면한 로동생활을 형상한 무용작품으로 고칠데 대한 가르치심을 주시였다.

그때로부터 석달이 지난 1976년 3월 위대한 장군님께서는 재형상한 《돈돌라리》와 《룡강기나리》를 또다시 보아주시였다.

그이께서는 먼저 그전에 만든 《돈돌라리》에서는 손을 들었다 내리며 어깨를 가지고 재간을 부리는것이 있었는데 오늘 출연한 무용에는 그런것이 없고 손을 머리우에서 놀리는것이 너무 많다고 하시였다.

그러시면서 음악은 지금대로 고착시키고 춤동작만 《돈돌라리》춤가락들을 살려 완성할데 대한 구체적인 방도까지 일일이 가르쳐주시였다.

위대한 장군님께서는 또한 《룡강기나리》에 대하여 형식도 좋고 소도구도 좋은데 벼를 베는 장면에서 무용적으로 곱게만 형상하였기때문에 로동생활이 진실하게 안겨오지 않는다고 하시면서 농민들의 생활을 깊이 파고들어 예술적으로 잘 형상할데 대하여 교시하시였다.

이렇듯 위대한 장군님의 세심한 지도속에 《돈돌라리》와《룡강기나리》는 그후 시대적요구와 인민들의 지향에 맞게 민속무용의 본보기작품으로 훌륭히 완성되여 주체예술의 화원속에서 아름다운 꽃으로 다시 피여나게 되였다.

조선치마저고리

흰 저고리에 깜장치마는 산뜻하고 단정하여 조선녀성들의 순결하고도 깨끗한 마음씨가 그대로 비껴있는 옷차림새이다.

1977년 9월 중순 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 새로 만든 의상도안과 견본품들을 보시였다.

그이께서는 조선옷 특히 녀성들의 치마저고리는 수천년의 력사가 있는 문화적이고도 세련된 옷으로서 오늘도 세계 그 어디에 내놓아도 자랑할만 한것이라고 하시였다. 그러시면서 지난 시기 젊은 녀성들은 흰 저고리에 깜장치마를 즐겨 입었는데 그것은 검박하면서 고상하게 보여 좋다고 하시며 앞으로 녀대학생들에게 교복을 줄 때 흰 저고리에 깜장치마를 한벌씩 더 주어야 하겠다고 교시하시였다.

류달리 산뜻하면서도 단정한 흰저고리에 깜장치마를 받쳐입은 녀대학생들의 청신한 자태를 그려보는 일군들의 얼굴은 저도 모르게 환해졌다.

위대한 장군님께서 녀대학생들에게 흰 저고리에 깜장치마를 입히자고 하신데는 깊은 사연이 있었다.

해방직후에 있은 일이였다.

어느날 항일의 녀성영웅 김정숙동지께서는 중요한 국가행사에 참가하게 될 한 녀성농민의 옷차림을 두고 무척 마음쓰시였다.

그 녀성으로 말하면 해방전 지주의 땅을 얻어부치며 고생이란 고생은 다하다가 해방이 되여 분여받은 제땅에서 거두어들인 첫해 알곡을 애국미로 바친 녀성이였다.

김정숙동지께서는 녀성일군들을 둘러보시며 그에게 어떤 옷을 해입히겠는가 생각을 해보라고 하시였다.

그러자 모두들 제나름의 생각들을 터놓았다. 까만양복이니, 보라색양복이니, 달린옷이니…

곁에서 그들의 이야기를 듣고계시던 어리신 위대한 장군님께서는 우리 녀성들이 제일 즐겨 입는 조선옷을, 그것도 그지없이 소박하면서도 깨끗하고 단정해보이는 흰 저고리에 깜장치마를 해드렸으면 좋겠다고 하시였다.

모두들 놀라움을 금할수 없었다. 그것은 어느 누구도 생각지 못했던 옷이였기때문이다.

이렇듯 어린시절부터 민족고유의 우리것을 제일로 사랑하시고 귀중히 여겨오신 위대한 장군님이시였기에 녀대학생들에게 흰 저고리에 깜장치마를 해입히도록 하시여 대학교정과 거리마다에 조선녀성들의 순결하고

도 깨끗한 마음씨가 그대로 비껴들게 하시였던것이다.

오늘 조선에서는 흰 저고리에 깜장치마가 녀대학생들의 교복으로서뿐아니라 녀성들이 즐겨 입는 일상옷으로 각별한 사랑을 받고있다.

몇년전 조국을 방문한 한 해외동포는 자기의 방문기에 《보통날에도 평양시내에서는 치마저고리를 입고 다니는 녀성들을 자주 볼수 있다. 대학생처녀들은 례외없이 깜장치마에 흰 저고리를 받쳐입고 학교에 오간다.

민족의상을 차려입고 민족적인 아름다움을 지켜가는 북녘인민들의 모습에 감동이 솟구쳤다.》라고 소감을 남겼다.

조선의 신선로

신선로는 조선민족의 고유한 음식이며 세계적으로도 이름난 료리이다.

원래 신선로란 음식을 끓여먹는 독특한 구조를 가진 그릇을 가리키는 이름이던것이 점차 료리이름으로 바뀌여진것이다.

신선로료리에 진귀한 음식감이 많이 들어가고 가공방법이 독특할뿐아니라 영양가가 높아 예로부터 사람들은 신선로료리를 《열구자탕》, 《탕구자》, 《구

자탕》이라고도 하였다. 다시말하여 그 맛이 하도 좋아 입맛을 더해주는 탕이라는것이다.

신선로의 유래와 관련하여 《해동죽지》라는 옛책에는 다음과 같은 이야기가 기록되여있다.

16세기초에 시문에 능하고 음양학에 정통하였다는 정희량은 부패무능한 연산군(학정과 부화방탕한 생활을 일삼던 조선봉건왕조의 10대왕)의 썩은 정치에 환멸을 느끼고 깊은 산속에 들어가 살았다. 그에게는 기묘하게 생긴 화로가 있었는데 그는 산짐승을 잡거나 산나물을 뜯어서는 그 화로에 넣고 끓여먹군 하였다.

당시 사람들은 그가 쓰던 화로를 신선의 풍이 있는 로인이 쓰던 화로라는 뜻에서 《신선로》라고 이름지었다고 한다.

이 이야기를 통하여서도 신선로가 조선에서 만들어져 오래전부터 리용되였다는것을 알수 있다.

1977년 2월 어느날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 옥류관에서 만든 신선로를 보아주시였다.

만면에 환한 웃음을 담으시고 신선로를 보아주시던 위대한 장군님께서는 옥류관동무들의 료리솜씨가 대단하다고 하시며 신선로는 이렇게 차림에서 색갈을 살리고 전들과 고기가 골고루 섞여야 맛이 있다고 하시였다. 그리시면서 우리 나라 민족료리의 하나인 신

선로는 세계 그 어디에 내놓아도 손색이 없다고, 정말 신선로와 같은 우리 나라 민족료리는 이를데없이 훌륭하다고 하시였다.

만족함을 금치 못하시는 그이를 우러르며 일군들은 지나간 나날들을 돌이켜보았다.

10여년전에 벌써 옥류관에서 신선로를 만들어 인민들에게 봉사할데 대하여 가르쳐주신 위대한 장군님이시였다.

신선로는 맛도 있고 영양가도 높다고, 신선로에는 고기, 물고기, 남새, 산나물을 비롯하여 수십가지의 음식감이 들어가며 단백질, 기름, 비타민, 광물질, 탄수화물 등 영양소들이 골고루 들어있어 카로리도 높다고 그 조성과 성분에 대해서도 알려주시고 신선로를 낼 때에는 매 사람들에게 숟가락과 빈접시를 같이 내야 한다고 봉사방법에 대하여서까지 일일이 깨우쳐주신 위대한 장군님.

민족의 슬기와 재능이 어려있는 신선로를 민족의 자랑으로 내세우시려고 늘 마음써오신 위대한 장군님께서는 여러차례에 걸쳐 신선로와 관련한 가르치심을 주시였다.

2004년 6월 민족음식품평회장을 찾으신 위대한 장군님께서는 신선로에 각별한 관심을 돌리시면서 신

선로료리는 우리 민족의 고유한 음식이며 세계적으로 널리 알려진 유명한 료리라고, 다른 나라에도 신선로 비슷한 료리가 있기는 하지만 해삼과 새우와 같은 좋은 해산물이 들어간 우리 나라의 신선로와는 대비도 되지 않는다고 하시였다.

이날 위대한 장군님께서는 신선로료리는 옥류관에서 만들어 내놓은것을 표준으로 하여 발전시켜나가며 신선로료리에 들어가는 원자재기준을 바로 정할데 대한 문제, 집기류의 재질문제를 비롯하여 신선로료리의 고유한 특색을 살려나가는데서 나서는 방향과 방도에 대해서도 구체적으로 가르쳐주시였다.

2007년 5월 어느날 위대한 장군님께서는 또다시 신선로는 조선민족료리의 우수성을 대표할수 있는 명료리라고, 신선로료리는 여러가지 음식감들을 독특한 방법으로 가공하여 만든 료리로서 그 맛이 특별히 좋고 영양가가 높을뿐아니라 그릇까지 화려하여 사람들의 구미를 돋구며 조선음식의 진미를 한번에 맛볼수 있게 하는 유명한 민족료리라고 거듭 교시하시였다.

조선음식의 진미를 한번에 맛볼수 있는 유명한 민족료리 신선로, 오늘도 신선로는 조선의 특산, 명료리로 세상사람들의 찬탄을 자아내고있다.

민속이 없으면 민족도 없다

1980년 3월 어느날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 일군들과 자리를 같이하시였다.

위대한 장군님께서는 그들에게 오늘이 정월대보름날이라고 하시면서 미리 준비하신 조선엿을 맛보라고 나누어주시였다.

그날이 정월대보름날이라는것을 미처 생각지 못했던 일군들은 새삼스럽게 서로의 얼굴들을 마주보았다.

위대한 장군님께서는 그러는 일군들에게 우리 인민들은 설명절과 같은 명절놀이에서뿐아니라 로동생활, 문화생활, 의식주생활, 도덕생활 등에서 우수하고 훌륭한 민속전통을 창조하였다고, 우리 선조들이 대를 이어오면서 창조한 민속전통은 우리가 잘 보존하고 계승발전시켜야 할 귀중한 민족적유산이라고 하시였다.

계속하여 그이께서는 우리 선조들이 창조하고 대를 이어오면서 지켜온 민속전통에는 우리 인민의 고상한 사상감정과 례의도덕, 조선사람의 독특한 생활양식과 우리 민족의 고유한 기호와 특성이 반영되여있다고 하시면서 우리는 고상하고 아름다운 민속전통을 가지고있다는 높은 긍지를 간직하고 우리 인민의 민족적특

성을 더욱 빛내여나가야 한다고, 민속을 버리면 민족을 잃어버릴수 있다고 강조하시였다.

민속이 단순히 한 민족의 세태나 풍속이 아니라 거기에 바로 민족의 숨결과 넋이 깃들어있고 민족의 고유한 풍습과 발자취가 어려있기에 민속, 그것이 없으면 민족도 없다는 그이의 교시는 일군들의 가슴속에 깊이 새겨졌다.

반상기

반상기는 조선인민이 오랜 옛날부터 식생활에 리용해온 음식그릇으로서 밥사발과 국사발, 접시, 보시기, 양념단지, 주전자와 술잔, 수저 등 격식을 갖추어 밥상을 차리게 만든 한벌의 그릇을 두고 이르는 말이다.

반상기에 속하는 그릇은 사기, 놋 또는 나무로 만든것이 보통이였지만 은으로 만든 고급한것도 있었다.

반상기로 상을 차리면 한결 품위가 있었으므로 조선에서는 명절때나 귀한 손님을 대접할 때에는 반상기로 상을 차리는것을 하나의 자랑으로, 풍습으로 여겨왔다.

조선민족의 생활풍습과 정서가 깃들어있는 전통적인 반상기는 지난날 일제의 군사적강점의 후과로 하여

자취를 감추고있었다. 게다가 극히 적은 도자기공장에서 수공업적인 방법으로, 그것마저도 옹근 한질을 다 갖추지 못하고 몇가지에 국한하여 만들고있었다.

이러한 실태를 헤아려보신 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 1983년 10월 어느날 새로 만든 여러가지 사기그릇들을 보아주시면서 옛날에는 반상기라는것도 있었는데 지금은 볼수가 없다고, 옛날부터 내려오는 반상기처럼 상을 한상 차릴수 있게 사발, 대접, 보시기, 접시 등 여러가지 사기그릇들을 한질로 갖추어 팔아주면 인민들이 아주 좋아할것이라고 하시였다.

그로부터 두달후인 12월 중순 어느날이였다.

반상기견본품을 만들었다는 보고를 받으신 위대한 장군님께서는 전시장에 나오시여 그릇들을 일일이 보아주시고나서 이것이 반상기라고, 우리 인민의 전통적인 사기그릇일식이라고 기쁨을 금치 못하시였다.

그러시고는 아마 이 자리에 있는 사람들가운데도 반상기라는 말을 처음 들어보는 동무들이 있을것이라고 하시면서 반상기에 대하여 설명해주시였다.

그이께서는 반상기는 밥상 하나를 차리는데 필요한 그릇들의 일식을 말하는데 지난날 급에 따라 그릇의 개수가 다르기는 했지만 우리 인민들의 고유한 생활양식과 정서에 맞게 여러가지 그릇들이 구색을 갖추

어 한벌을 이루고있었다고 하시였다.

지난날 우리 조상들은 반상기를 몇개 급으로 구분하였는데 접시의 개수를 기준으로 하여 3개일 때에는 3첩, 5개일 때에는 5첩 하는 식으로 홀수로 9첩까지 4개 급으로 구분하였다.

그리고 특수하게 12첩반상기가 있었는데 이것은 오직 왕만이 쓰게 되여있었다.

위대한 장군님께서는 반상기를 아주 잘 만들었다고, 가지수도 많고 모양새도 곱다고 다시금 높이 평가해주시고나서 예로부터 조선녀성들이 좋아하는 세가지 자랑중에서 자식자랑 다음이 그릇자랑이라고 했는데 이런 반상기를 많이 만들어 팔아주면 집집마다 하나의 자랑거리가 더 생길것이 아닌가고 하시며 환하게 웃으시였다.

인민들에게 질좋은 반상기를 안겨주시려고 마음쓰신 위대한 장군님께서는 그후에도 반상기의 질을 높이기 위한 귀중한 가르치심을 주시고 그를 위한 대책들도 취해주시였다.

지난날 사람들의 기억속에서 그 이름마저 희미해졌던 반상기는 이렇듯 민족의 고유한 풍습을 귀중히 여기신 위대한 장군님의 각별한 관심속에 로동당시대에 와서 세상에 두번 다시 태여나게 되였다.

록두지짐

록두지짐은 조선사람들이 오랜 옛날부터 즐겨 만들어 먹어온 민족음식의 하나이다.

지난 시기 록두지짐을 가리켜 일부 지방에서는 손님을 존대하여 대접한다는 의미에서 《빈대떡》이라고 하였는가 하면 가난한 사람들이 해먹는 음식이라 하여 《빈자떡》이라고도 하였다. 이것만 보아도 록두지짐이 조선사람들의 생활과 얼마나 인연이 깊은 음식인가를 잘 알수 있다.

1983년 5월 어느날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 청류관을 찾으시였다.

그이께서는 청류관의 료리솜씨를 보자고 하시며 식탁에 마주앉으시였다.

일군들은 한동안 어떻게 했으면 좋을지 몰라 머뭇거리였다.

그들의 심정을 헤아려보신 위대한 장군님께서는 환하게 웃으시며 일없다고, 인민들에게 내는 음식을 그대로 맛보자고 하시였다.

이윽고 식탁에 음식이 오르자 그이께서는 일군들을 가까이로 불러앉히시고 오늘은 청류관의 료리를 합

평하자고 하시며 먼저 수저를 드시였다. 그러시고는 차려놓은 료리들의 맛을 하나하나 보아주시며 매개 료리들의 우단점을 지적하시였다.

록두지짐의 맛을 보아주신 위대한 장군님께서는 록두지짐을 잘하지 못했다고 하시며 록두지짐은 가루를 보드랍게 하고 김치와 돼지비게를 넣어 만들어야 한다고 하시였다.

예로부터 조선에서는 록두지짐이라고 하면 평안도지방의것을 제일로 일러주었다. 그것은 다른 지방과는 달리 이 고장의 록두지짐은 물망에 간 록두가루에 배추김치와 돼지비게를 섞어 지졌으므로 독특하면서도 구수한 맛이 나기때문이였다.

인민들이 즐겨 만들어 먹어온 록두지짐은 보통때에는 물론 귀한 손님을 대접하는 음식상이나 명절음식상에 의례히 오르군 하였는데 특히 평안도지방에서는 록두지짐을 놓지 않은 잔치상은 제대로 차린 상으로 일러주지 않을 정도였다.

록두에는 단백질, 탄수화물, 비타민이 고루 들어있을뿐만아니라 여러가지 독풀이작용을 하는것으로 하여 사람들의 건강증진에서 효과가 크다.

이날 위대한 장군님께서는 록두지짐을 한번 잘해보아야 하겠다고 하시면서 일군들이 청류관의 모든 료

리수준을 결정적으로 높이도록 자주 의견을 줄데 대하여서도 강조하시였다.

은장도와 금반지

1983년 5월 어느날 한 일군은 위대한 령도자 **김정일**동지의 부르심을 받게 되였다.

그를 만나주신 위대한 장군님께서는 위대한 수령님께서 최근년간에 우리 나라에서 세쌍둥이가 자주 태여나는데 이것은 나라가 흥할 징조라고 하신데 대하여 알려주시면서 어느 한 창작사에 과업을 주어 세쌍둥이들에게 줄 기념품도안을 만들도록 하여야 하겠다고 하시였다.

일군으로부터 이러한 사연을 전해들은 창작가들은 창작적흥분으로 가슴을 설레이며 즉시 기념품도안창작에 달라붙었다.

수십명의 공예창작가들이 며칠밤을 새워가며 내놓은 안의 대부분은 시계류였다. 시계는 실용성이 있으면서도 기념품이 될수 있다는것이였다.

그러던 어느날 기념품도안창작정형을 보고받으신 위대한 장군님께서는 그동안 자신께서 생각하신 안을 내놓으시였는데 그것은 다름아닌 은장도와 금반지였다.

예로부터 조선사람들은 호신과 행복, 기쁨의 상징으로 장도와 반지를 즐겨 리용하여왔다. 조선민족에게 있어서 장도는 생활상에서의 온갖 위험으로부터 자신의 생명과 행복을 지켜주리라는 소박한 념원에서 리용해온 치레거리의 하나였다.

반지 또한 행복과 기쁨의 상징으로서 녀성들의 귀중한 애용품이였다.

위대한 장군님께서는 세쌍둥이들에게 줄 은장도와 금반지에는 생일을 새겨넣되 은장도와 금반지 세개가 합쳐져야 옹근 출생년월일이 되도록 하는것이 좋을것 같다고, 그렇게 하면 세쌍둥이가 어려서 뜻하지 않게 헤여져도 은장도와 금반지를 가지고 자기 형제를 정확히 찾아볼수 있을것이라고 가르쳐주시였다.

그이의 교시를 전달받은 창작가들은 격정에 휩싸였다.

그후 창작가들은 위대한 장군님께서 가르쳐주신대로 첫째 은장도의 칼날에는 출생년도를, 둘째 은장도의 칼날에는 태여난 달을, 셋째 은장도의 칼날에는 난날을 각각 새겨넣었다. 그리고 모든 칼집의 한쪽면에는 옹근 출생년월일을 새겨넣어 칼을 보면 세쌍둥이들의 생년월일과 그가 몇째라는것을 알수 있게 하였다. 이와 함께 칼자루의 량면에는 세쌍둥이라는것을 상징

하여 록두알같은 세개의 홍보석을 세송이의 목란꽃안에 박아넣었다. 또한 은장도에 고리를 만들고 여러 갈래의 붉은색수실을 달아 그 품위를 돋구어주고 기념일때에는 차고 다닐수 있게 하였다. 한편 금반지도 역시 그 한가운데에 세송이의 해바라기꽃을 형상하여 만들고 그안에 세개의 홍보석을 끼워 세쌍둥이를 상징하게 하였으며 반지안에는 은장도와 같은 형식으로 출생년월일을 차례로 새겨넣었다.

그해 10월 어느날 완성된 은장도와 금반지를 보아주신 위대한 장군님께서는 아주 잘 만들었다고 치하하시며 못내 만족해하시였다.

그때부터 조선에서 태여나는 세쌍둥이들에게는 사연깊은 은장도와 금반지들이 수여되고있다.

평양랭면

오늘 평양랭면은 조선민족음식의 자랑으로 세상사람들로부터 아낌없는 찬사를 받고있다.

여기에는 언제나 민족음식발전에 깊은 관심을 돌리시고 정력적으로 이끌어주신 위대한 장군님의 심혈이 깃들어있다.

1984년 1월초 어느날이였다.

위대한 장군님께서는 한 일군을 부르시여 새해의 첫 과업으로 평양랭면의 진짜맛을 살릴데 대한 과업을 주시였다.

위대한 장군님께서는 평양랭면은 독특한 맛으로 하여 세상에 널리 알려졌기때문에 그의 고유한 맛을 더 잘 살리는것이 중요하다고 하시였다.

그로부터 며칠후 그이께서는 전화로 그 일군을 찾으시여 사업정형을 료해하시고나서 평양랭면의 고유한 맛을 더 잘 살리자면 우선 평양랭면의 특징이 무엇인가부터 알아야 한다고 하시면서 여러가지 문제에 대하여 가르치시였다.

국수는 그 감과 만드는 방법에 따라서 그리고 지방에 따라서 서로 다르다. 예로부터 평양지방의 특산인 평양랭면은 기본이 메밀국수인데 오리가 질기고 국물이 시원하며 향기롭고 산뜻하여 감칠맛이 나는것이 특징이다. 평양랭면의 맛을 살리자면 우선 어떻게 하면 메밀의 구수하면서도 특유한 향기가 나게 하겠는가, 또 어떻게 하면 국수오리가 가늘면서도 질기고 매끈매끈하게 할수 있겠는가, 그리고 무슨 감을 가지고 어떤 방법으로 해야 육수가 시원하고 산뜻하며 감칠맛이 나게 할수 있겠는가 하는 묘리를 알아내는것이다. …

그후 일군들과 전문가들이 합심하여 만들어 내놓

은 평양랭면을 보아주신 그이께서는 국수맛이 괜찮다고 치하하시고나서 그러나 아직 합격품은 못된다고 하시며 그 결함을 하나하나 깨우쳐주시였다.

그이께서는 오늘 만든 국수의 기본감은 메밀이라고 하는데 메밀냄새가 나지 않는것이 첫째 결함이라고 하시면서 그 원인은 메밀가루를 미리 내두었다가 가루를 고속도분쇄기에서 볶았기때문에 기계적인 열에 메밀의 주성분이 파괴된데 있고 한편 가루를 낼 때 희고 보드랍게만 하느라고 속껍질까지 말끔히 벗겨버렸기때문인것 같다고 하시였다. 계속하여 그이께서는 오늘 만든 국수의 육수가 아직 제맛이 나지 않는것은 고기를 삶을 때 짧은 시간에 갑자기 삶았거나 간을 맞출 때 소금대신 간장을 기본으로 썼기때문인것 같다고 하시였다.

위대한 장군님께서는 일군들에게 이번에 어떻게 하든지 평양랭면의 고유한 맛을 더 잘 살려서 진짜 평양랭면은 이것이라고 세상에 선포하자고, 그렇게 되면 모든 식당들에서 그것을 표준삼아 국수의 질을 전반적으로 높이게 될것이며 인민들은 아무 식당에 가서도 맛좋은 진짜 평양랭면을 먹을수 있게 될것이라고 하시였다.

이렇듯 료리전문가들도 미처 생각하지 못했던 여러가지 구체적인 문제에 이르기까지 그토록 해박한 식

견으로 세심히 가르쳐주신 위대한 장군님의 끝없는 로고가 있어 평양랭면은 자기의 고유한 맛을 오늘도 변함없이 간직하고있는것이다.

민족음료 막걸리

1984년 4월초 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 어느 한 식료공장을 찾으시였다.

여러 생산공정들을 돌아보신 위대한 장군님께서는 쌀세척공정앞에서 잠시 걸음을 멈추시였다. 한동안 쌀씻는기계를 바라보시던 그이께서는 바닥에 늘여놓은 관을 통하여 지하로 흘러드는 쌀씻은 물에 시선을 옮기시며 쌀씻은 물을 어떻게 하는가고 물으시였다.

한 일군이 공장마당의 탕크에 받아놓았다가 내버린다고 말씀드렸다.

위대한 장군님께서는 신중한 안색을 지으시며 쌀을 씻고 나오는 물을 그냥 내버리게 한것은 잘못된 일이라고 하시였다.

그제서야 일군들은 그이께서 쌀세척장을 선뜻 떠나지 못하신 사연을 깨닫게 되였다.

위대한 장군님께서는 일군들에게 쌀씻는기계에서 나오는 쌀뜨물을 가지고 청주나 막걸리 같은것을 만

들면 좋을것이라고 하시면서 쌀씻은 물을 모았다가 농축시켜 막걸리를 만드는 방법까지 일일이 가르쳐주시였다.

막걸리는 조선사람들이 오래전부터 식생활에 널리 리용하여온 고유한 민족음료의 하나이다. 그래서 막걸리라는 말도 발효된 술을 그대로 걸러낸 술이라는 뜻을 가진 고유한 조선말에서 유래되였다. 막걸리에서 《막》은 《함부로》, 《마구》라는 뜻을 나타내는 말이고 《걸리》는 액체속에 들어있는 찌끼나 건데기 등을 없애고 필요한 액체만을 걸러낸다는 뜻을 가진 동사 《거르다》가 명사화된것이다.

이밖에 막걸리는 술빛갈이 희뿌옇고 흐린데로부터 《탁주》, 《재주》, 《회주》, 일하는 사람들이 마시는 술이라고 하여 《사주》, 농민들이 즐겨 마시는 술이라고 하여 《농주》 등 여러가지 명칭으로 불리우기도 하였다.

지난 시기 가정들에서는 일반적으로 쌀씻은 물이나 먹다남은 밥과 같은 농마질원료에 누룩을 넣어 발효시켜 걸러내는 방법으로 막걸리를 만들었다. 이렇게 만든 막걸리는 알콜함유량이 보통 5~10%정도이며 단맛, 신맛이 한데 어울려 그 맛이 상쾌하기때문에 청량음료로 많이 리용되였다. 특히 무더운 여름철의 시원

한 막걸리는 참으로 별맛이여서 농군들이 일하다 쉴참이나 점심참에 마시면서 피로를 푸는것을 하나의 풍습으로 여겨왔다.

위대한 장군님의 교시를 받아안고보니 얼핏 타산해보아도 그저 흘러보내던 쌀씻은 물을 효과적으로 리용하면 하루에 200여L의 막걸리를 만들수 있는 예비가 나왔다. 정말 적지않은 량이였다.

그후 이 공장에서는 위대한 장군님의 의도대로 여러가지 맛좋은 민족음료들을 만들어 인민들에게 공급하게 되였다.

작은것도 크게 자랑하라

1984년 11월 중순 어느 한 나라의 대표단이 조선을 방문하였을 때 있은 일이다.

대표단이 도착한 다음날 저녁식사때였다. 상우에는 여러가지 음식들과 함께 나박김치도 놓여있었다. 뜻밖에 김치를 본 대표단성원들은 고개를 기웃거리며 선뜻 수저를 대려 하지 않았다.

저녁상우에 김치가 오르게 된데는 류다른 사연이 있었다.

이날 아침 대표단안내사업을 맡은 한 일군을 부르

시여 음식차림정형을 료해하신 위대한 장군님께서는 오늘 저녁부터 나박김치를 만들어줄데 대하여 이르시면서 김치를 내면 그들이 처음 보는 음식이기때문에 선뜻 수저를 대려 하지 않을수 있는데 그때에는 김치를 기름진 음식과 함께 먹으면 입안이 산뜻하여 기분이 상쾌해지고 특히 술을 많이 마신 다음에 먹으면 머리가 거뜬해진다고 이야기해주라고 하시였다.

일군은 위대한 장군님께서 가르쳐주신대로 그들에게 김치의 좋은 점에 대하여 알기 쉽게 설명해주었다.

이윽고 저녁식사가 끝난 다음 대표단단장은 이렇게 말하였다.

《사실 난 직업상특성으로 많은 나라들을 다니면서 이름났다고 하는 료리들을 많이 맛보았습니다. 하지만 조선의 김치처럼 그렇듯 맛이 독특하면서도 마음까지 즐겁게 해주는 음식은 처음입니다. 정말이지 조선의 김치맛은 매력적입니다. 돌아가면 어떻게 해서든지 꼭 김치를 만들어 먹겠습니다.》

그날 밤 일군으로부터 이러한 이야기를 들으신 위대한 장군님께서는 유쾌하게 웃으시며 이제 그들이 김치담그는 방법을 배워달라고 할수 있소, 그러면 한두번 설명이나 듣고서는 어림도 없다고 빼기시오, 품을 들여 배워야 김치맛을 제대로 낼수 있다고 값을 올

리란 말이요라고 하시며 즐겁게 웃으시였다.

값을 올리라는 그이의 교시에 일군도 웃음을 터뜨렸다.

이윽하여 그이께서는 내가 왜 손님들에게 김치를 내라고 했는지 아는가, 김치는 우리 민족고유의 음식이다, 그러니 김치를 내면 손님들에게 우리에 대한 자랑을 할수 있다, 지금 다른 나라 사람들에게 김치나 고추장 같은것을 대접하면 마치 나라의 체면이 깎이는것처럼 여기는 사람들이 더러 있다, 지어 된장냄새나 마늘냄새가 빠다냄새보다 못하다고 생각하는 한심한 사람들도 있다, 이런 사람들은 례외없이 자기의것을 귀중히 볼줄 모르고 남의것이라면 덮어놓고 숭상하는 눈뜬 소경들이다, 자기의것에 눈이 어두우면 남의것에 눈을 밝히게 되고 그렇게 되면 머리속에 사대주의라는 쑥대밖에 자랄것이 없다고 하시였다.

계속하여 위대한 장군님께서는 자기의것을 자랑하는데는 큰 자랑도 필요하지만 작은 자랑도 중요하다고, 남에게 없는것은 작은것도 크게 자랑할줄 알아야 한다고, 그런 사람이 바로 애국자라고 교시하시였다.

자기 민족이 창조한것이라면 작은것도 크게 보고 귀중히 여길줄 아는 참된 애국자가 될데 대한 그이의 가르치심은 그 일군의 심장을 한껏 울려주었다.

《윷진애비》이야기

1984년 12월 하순 어느날이였다.

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 새로 만든 종합오락기구견본품을 보아주시였다.

오락기구를 한동안 살펴보시던 위대한 장군님께서는 윷가락을 집어드시며 윷놀이는 우리 나라의 대표적인 민속오락의 하나라고 하시면서 일군들에게 윷놀이를 할줄 아는가고 물으시였다. 한 일군이 윷놀이가 재미없기때문에 잘 놀지 않는다고 말씀올렸다.

이 대답을 들으신 그이께서는 가볍게 웃으시더니 윷놀이도 다른 오락과 마찬가지로 묘리가 있고 묘술이 있어야 한다고 하시면서 윷놀이가 재미없기때문에 잘 놀지 않는다고 하는데 그것은 윷놀이가 재미없어서가 아니라 윷놀이의 진미를 모르기때문이라고, 윷놀이가 재미없다면야 공연히 《윷진애비》라는 속담이 다 있겠는가고 하시며 이런 내용의 이야기를 들려주시였다.

옛날 어느 외진 산골에 아버지와 아들이 살고있었다. 어느 겨울날 저녁 갑갑증이 난 아들이 아버지보고 심심한데 윷이나 놀자고 청하였다. 아버지는 아무리 갑갑하기로서니 자식을 상대로 놀음놀이를 하는것이

체면없기도 하거니와 윷놀이가 별로 재미있을것 같지도 않아 처음 몇번은 마다하였다 그러다가 아들의 끈질긴 청에 못이겨 윷을 놀기 시작하였다. 처음 한두판은 별로 흥미를 못 느꼈지만 몇판이 지나서부터는 이기면 이긴 재미에 한판 더, 지면 분한김에 또 한판, 이렇게 하다나니 해가 지는줄도 몰랐다. 그러다가 연거퍼 두판이나 이긴 아들녀석이 오늘은 그만 놀자고 하였다. 그러자 아버지는 한판만 더 놀자고 했다. 그래서 한판 더 놀았는데 이번에도 아버지가 졌다. 후끈단 아버지는 한판만 더 놀자고 했으나 아들은 약속대로 그만하자고 윷놀이판을 밀어놓았다. 이리하여 아버지는 한판 더 놀자거니 아들은 그만하자거니 하면서 부자간이 밤새껏 싱갱이를 하였다.

이때로부터 경쟁이나 내기에서 지고도 수그러들지 않고 자꾸 달라붙는 사람을 비겨 《윷진애비》라고 부르게 되였다.

이야기를 마치시면서 위대한 장군님께서는 이 속담은 윷놀이가 벌써 오랜 옛날부터 우리 인민들속에서 널리 보급되여왔을뿐아니라 얼마나 재미있는 오락인가를 그대로 말해주고있다고 하시였다.

위대한 장군님께서는 앞으로 윷놀이와 같은 민속오락을 널리 장려하여야 한다고, 우리 인민들속에서는

물론 국제적인 친선모임을 할 때에도 윷놀이와 같은 민속오락을 자랑스럽게 할수 있을것이라고 가르쳐주시였다.

그때로부터 10여년이 지난 1996년 3월에도 위대한 장군님께서는 한 일군에게 군인들의 문화정서생활과 관련한 가르치심을 주시다가 그에게 집에서 가족들과 어울려 윷놀이를 해본적이 있는가고 물으시였다.

일군이 올리는 대답을 들으신 그이께서는 집에서 윷놀이를 하는것은 좋은데 잘해서 이겨야지 《윷진애비》가 되여서는 안된다고, 그렇게 되면 가장의 위신이 다 떨어진다고 하시며 호탕하게 웃으시였다.

그바람에 그전에 위대한 장군님께서 들려주신 《윷진애비》이야기가 생각나 그 일군도 저도 모르게 웃음을 터치였다.

그이께서는 사실 윷놀이는 세상에 자랑할만 한 우리 민족고유의 민속놀이라고, 윷놀이는 남녀로소를 불문하고 누구나 다 할수 있고 또 여럿이 할수도 있고 둘이서 할수도 있으며 집에서도 할수 있고 밖에서도 할수 있는 좋은 대중오락이라고 하시면서 윷놀이는 력사도 오래다고, 우리 선조들은 세나라시기이전부터 윷놀이를 하였다고 교시하시였다.

조선음식이 제일이다

1985년 3월 어느날 일군들은 위대한 장군님을 한자리에 모시고 저녁식사를 하게 되였다.

위대한 장군님께서는 별로 차린것은 없지만 어서 많이들 들라고 권하시고나서 일군들을 둘러보시며 오늘은 조선음식에 대하여 이야기하겠다고 교시하시였다.

조선음식은 기름기가 많지 않아서 느끼하지도 않고 또 승승하지도 않다고 하시면서 그이께서는 조선음식은 생신하고 감칠맛이 있으며 먹음직하고 향기로와 사람들의 구미를 당기게 한다고 하시였다.

그러시면서 조선음식이 특별히 맛이 좋은것은 무엇보다도 음식감들이 좋기때문이라고, 우리 나라는 사계절이 명확하고 비가 알맞춤하게 오며 기온이 따뜻하고 땅이 기름져 낟알과 남새, 산나물, 과일과 같은 음식재료들이 잘 자라고 잘 여문다고 하시였다.

이어 위대한 장군님께서는 조선음식이 맛이 좋은것은 여러가지 양념감들을 고르롭게 쓰며 음식솜씨가 세련되여있기때문이라고 하시면서 그 양념감에 대하여서도 교시하시였다.

조선음식에서 맛을 돋구는 기본양념감은 간장, 된장, 고추장, 소금이다. 말하자면 음식의 기본맛은 간을 어떻게 맞추는가 하는데 달려있는것이다. 조선음식의 양념감에는 이밖에도 파, 고추, 마늘, 생강, 후추, 겨자와 같이 자극성이 있고 향기가 있는것도 있고 깨, 참기름과 같이 고소한 맛을 돋구는것도 있으며 꿀, 물엿과 같이 단맛을 내는것도 있다. 특히 우리 나라에는 음식의 맛을 돋구는 양념감들도 다양한데 튀기같은 기름기있는 음식이나 소고기편육에는 초간장, 젓갈장을 쓰고 물고기회에는 초고추장, 겨자장을 쓰며 소고기회에는 참기름, 소금장을 쓴다. …

위대한 장군님께서는 조선음식은 색갈이 아름답고 모양이 곱다는데 대해서도 상세히 가르쳐주시였다.

그이께서는 음식이란 사람들이 먹기 전에 먼저 눈으로 보는것인데 조선음식은 색갈이 아름답고 다채로우며 모양이 곱기때문에 시각적으로 벌써 사람들의 구미를 당기게 한다고 하시였다.

계속하여 조선음식은 오미자, 대추, 고추 같은것으로 빨간색을 내고 솔꽃가루, 닭알노란자위 같은것으로 노란색을 내며 쑥, 청콩 같은것으로 파란색을 내고 검은깨, 돌버섯, 검은콩 같은것으로 까만색을 낸다고 하시면서 은행, 잣, 호두, 대추, 밤 같은 열매로도 음

식의 모양을 멋있게 만든다고 가르쳐주시였다.

그이의 교시에 일군들속에서는 저도 모르게 감탄의 목소리가 흘러나왔다.

위대한 장군님께서는 조선음식을 만드는데서는 과학성도 철저히 안받침되여있다고 하시면서 예로부터 우리 인민들은 음식을 만들면서 끓이고 볶고 굽고 지지는것과 같은 물리적인 방법도 적용했고 김치, 쉬움떡, 식혜, 두부와 같이 삭히고 발효시키는 화학적인 방법도 리용하였다고 하시면서 이것은 음식의 맛을 최대한으로 돋구게 할뿐아니라 사람들의 건강을 증진시키고 병을 예방하거나 낫게 하는 약리적작용도 하게 된다고 가르쳐주시였다.

위대한 장군님께서는 계속하여 조선음식이 훌륭하다는것은 또한 그것을 담는데서도 높은 문화성과 위생성이 보장된다는것으로 설명할수 있다고 하시면서 원래 조선음식차림법에서는 차거나 맵고 자극성이 있는 음식은 작은 그릇에 담고 슴슴하고 자극성이 적은 음식은 큰 그릇에 담아서 그릇을 보고도 음식의 내용과 특성을 알수 있게 한다고, 조선음식의 그릇에는 대체로 뚜껑을 쓰게 되여있는데 그것은 음식물의 온도와 향기를 보존하고 외부환경에 오염되지 않게 한다고 알려주시였다.

그이의 이야기는 정녕 끝이 없을듯싶었다.

위대한 장군님께서는 이윽고 조선음식은 종류도 많고 다양하다고 하시며 음식이란 사람들이 매일 매끼 늘 먹는것인데 그것이 다양하지 못하면 곧 싫증을 느끼게 되고 물리게도 된다, 그러나 조선음식은 종류가 많고 다양하기때문에 우리 인민은 결코 자기 음식에서 지루한것을 모르고 불만을 모르는 그런 의미에서도 행복한 인민이라고 하시였다.

그러시면서 위대한 장군님께서는 참으로 우리 음식이 제일이라고 하시였다.

민족의 고유한 음식을 통해서도 조선민족이 제일이라는 긍지와 자부심을 심어주시는 위대한 장군님의 깊은 뜻이 헤아려져 일군들모두는 숭엄한 감정에 휩싸여 그이를 우러렀다.

외국인들이 내흔든 엄지손가락

오늘 조선에서는 선조들이 대대로 내려오면서 창조한 우수한 민족음식이 널리 장려되여 민족의 향취가 한껏 흘러넘치고있다.

언제인가 옥류관에 나오신 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 어느 한 나라의 대표단을 환영하는 연회준비정

형을 알아보시다가 문득 떠오르는것이 있으신듯 료리차림표를 가져오도록 이르시였다.

한 일군이 드린 료리차림표를 받아보신 그이께서는 신중한 어조로 왜 우리 민족료리비중이 적은가고 물으시였다.

위대한 장군님께서는 우리 집에 온 손님에게 우리 집 음식을 대접하는것은 예로부터 내려오는 조선사람들의 미풍량속의 하나라고 하시면서 오늘 연회에는 조선료리를 많이 내야 하겠다고 하시였다.

한동안 깊은 생각에 잠겨계시던 그이께서는 조선료리가 제일이라고, 조선료리는 력사가 매우 오래며 먹음직하고 깨끗하다고, 우리 나라에 온 다른 나라 사람들도 조선료리를 아주 좋아한다고 하시면서 앞으로 조선료리의 특성을 살리면서 더욱 발전시켜나갈데 대하여 강조하시였다.

그때에야 일군은 조선사람이면서도 조선료리, 민족료리의 우수성도 모르고 자기것에 대한 자부심이 너무나도 부족했던 자신을 새삼스럽게 느끼였다.

그리하여 이날 연회에는 조선료리가 많이 나오게 되였다. 물론 연회에 참가하여 조선의 민족료리를 맛본 외국대표단성원들은 누구라 할것없이 조선료리가 제일이라고 엄지손가락을 내흔들었다.

새로 생겨난 군밤매대

맑고 푸른 가을하늘아래 펼쳐진 아름다운 평양의 거리를 거니느라면 또 하나의 이채로운 풍경을 볼수 있다. 그것이 바로 사람들이 산뜻하게 꾸려진 군밤매대들앞에서 달콤한 군밤맛을 보며 가을철의 특이한 정취를 한껏 느끼는 모습들이다.

하다면 어떻게 되여 수도의 거리에 이러한 풍경들이 펼쳐지게 되였는가.

1987년 10월 하순 어느날 위대한 장군님께서는 일군들과 이야기를 나누시다가 조선의 이름난 밤에 대하여 이야기하시였다.

위대한 장군님께서는 밤은 우리 나라의 이름난 토산물이며 우리 인민들은 예로부터 밤을 특히 군밤을 아주 좋아하였다고 가르쳐주시였다.

밤은 기후가 비교적 찬 북부지대를 제외한 조선의 거의 모든 고장들에서 나는 나무열매로서 탐스럽고 오돌찰뿐아니라 맛좋고 영양가가 높아 조선인민들뿐아니라 외국사람들도 좋아하는 명산물의 하나로 손꼽히고 있다. 특히 군밤은 날밤이나 삶은 밤에 비해 맛도 훨씬 좋지만 껍질이 잘 벗겨져 쏙 빠져나오는 노르스름

한 속알을 먹는 재미가 그저그만이다. 《엿 내놓고 군밤 먹는다.》, 《군밤장사 옆에 오면 엿장사 돌아앉는다.》는 말이 생겨난것도 예로부터 군밤이 그만큼 맛있고 인기가 있었다는것을 말해주고있다.

그처럼 맛좋고 인기있는 군밤을 평양을 비롯한 도시에서 사는 사람들도 철따라 맛보게 하시려는것이 위대한 장군님의 웅심깊은 마음이였다.

위대한 장군님께서는 지금은 밤철이 와도 거리에 군밤을 내놓고 팔아주는것을 별로 볼수 없다고 하시면서 군밤은 배부르게 먹는 음식도 아니고 군입삼아 맛으로 먹는것이기때문에 우리 일군들이 조금만 관심을 돌리면 밤이 나는 가을 한철에만이라도 평양시주민들에게 군밤맛을 보게 할수 있을것이라고 이르시였다.

그러시면서 장군님께서는 앞으로 평양시민들에게 밤을 팔아주는것을 전통화하여야 한다고 하시였다.

색다른것이 하나 생겨도 인민을 먼저 생각하시고 인민들에게 하나라도 더 안겨주시려는 그이의 은정속에 평양의 곳곳마다에는 군밤매대로 정답게 불리우는 새로운 매대가 생겨나게 되였다.

그후에도 위대한 장군님께서는 밤생산과 수송, 군밤매대들을 새롭게 개건하고 그 수를 늘이기 위한 대책까지 모두 취해주시였으며 인민들에게 봉사하는 군

밤의 맛과 질도 친히 헤아려보시며 깊은 관심을 돌리시였다.

오늘도 수도시민들은 해마다 가을과 겨울철이 오면 군밤매대들에서 따끈따끈한 군밤을 맛보며 웃음꽃을 피우고있다.

특색있는 소개편집물

1985년 10월 어느날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 TV방송부문의 한 책임일군을 부르시였다.

그이께서는 일군에게 TV에서 전통적으로 내려오는 우리의 고유한 민족음식을 다 소개하여야 한다는데 대하여 교시하시면서 조선료리를 만드는 방법을 소개할 때에는 전통적으로 내려오는 고유한 민족료리와 거기에 들어가는 재료의 가지수를 다 밝혀 똑똑히 소개하여야 한다고, 우리의 조선료리를 전세계에 널리 자랑하여야 한다고 가르치시였다.

그러시면서 조선료리책을 보내주겠으니 같은 료리라도 평양, 개성 등 지방별특색을 살려 소개선전을 잘하여야 하겠다고 강조하시였다.

이렇게 되여 TV방송에서는 조선민족이 오래전부터 식생활에 널리 리용하여온 여러가지 민족음식들에

대한 특색있는 편집물들이 방영되여 사람들에게 조선료리에 대한 깊은 인식을 주고 민족음식을 장려하는 사회적기풍을 세워나가게 되였다.

2004년 3월 중순에도 위대한 장군님께서는 TV방송과 소리방송으로 토장국만드는 방법을 널리 보급할데 대하여 가르쳐주시였다.

토장국은 그 독특한 맛과 향기로 하여 사람들에게 자기가 나서자란 고향의 향토미를 느끼게 하는 조선민족고유의 음식이다.

인류력사발전의 이른시기부터 콩을 재배하면서 장을 만들어 식생활에 리용해온 조선사람들은 장에 여러가지 음식재료를 넣어 구수한 토장국을 즐겨 해먹군하였다.

일반적으로 토장국은 누르스름한 빛을 띠는 질좋은 된장에 남새, 고기, 물고기말린것 등을 넣고 푹 끓여 만들었다.

한편 지방에 따라 서로 다른 음식감과 각이한 방법으로 토장국을 만들기도 하였다. 실례로 벌방지방에서는 속쌀뜨물에 된장을 넣고 끓였다면 산간지방에서는 남새에 날콩가루를 버무려넣고 끓이였다.

위대한 장군님께서는 토장국만드는 방법을 잘 보급할데 대하여 가르치시면서 토장국만드는 방법을 잘

알려주어 민족음식의 우수성을 적극 살려나갈데 대하여 강조하시였다.

그후 위대한 장군님의 가르치심에 따라 TV와 소리방송에서는 《토장국의 유래와 만드는 방법》, 《민족의 향취 넘치는 우리의 토장 제일일세》, 《토장만들기》를 비롯하여 각 지방에 따르는 여러가지 토장국만드는 방법을 보여주는 다양한 편집물들이 여러차례 소개되였다.

결과 토장국은 식당에서나 가정들에서 즐겨 먹는 음식으로 그 인기가 부쩍 높아지게 되였다.

오늘도 TV와 소리방송에서는 민족음식에 대한 다양한 소개편집물들이 방영되고있다.

흥성이는 민속명절

언제인가 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 일군들과 이야기를 나누시다가 문득 우리 나라에 민속으로 전해내려오는 명절이 몇이나 되는가고 물으신적이 있었다.

일군들은 제가끔 속구구를 해보았다.

그러는 일군들을 바라보시던 위대한 장군님께서는 예로부터 전해오는 민족의 명절풍습들을 사회주의적생활양식에 맞게 잘 살려나가야 한다고 하시였다.

예로부터 조선인민은 해마다 설명절, 정월대보름, 일군날, 삼월삼질, 류두, 백중, 추석, 중구 등 여러가지 민속명절을 즐겼다. 이러한 민속명절에는 윷놀이, 바줄당기기, 씨름, 그네뛰기, 널뛰기를 비롯한 다채로운 민속놀이들이 진행되군 하였는데 그것은 로동의 피로를 풀기 위한것이였다.

그이께서는《명절》이라는 말은 근대에 와서 생겨난 말이고 그전에는 민속명절을《세시》또는《월령》(달별로 진행되는 민간행사),《속절》(민간의 명절)이라고 불렀다고 하시면서 민속은 말그대로 근로인민대중속에서 생겨나고 발전하였으며 오늘까지 전해지고있는 우리 민족의 아름다운 풍습이라고 하시였다.

그러시면서 로동의 보람과 미래에 대한 리상을 춤과 노래에 담아 즐긴것은 근면하고 지혜로운 우리 인민의 생활감정을 표현한것이며 조상의 산소를 돌아보고 제사를 지내는것은 례절이 밝고 의리가 깊은 우리 인민의 품성을 그대로 반영한것이라고 가르치시였다.

계속하여 그이께서는 착취계급이 민속을 저들의 지배권을 강화하는데 악용하였기때문에 오늘에 와서 보면 민속에 허례허식이 덧붙여졌는데 이런것은 비판적으로 보고 좋은 점을 살려나갈데 대하여 강조하시였다.

그이의 교시에는 시대의 요구와 인민의 지향에 맞

게 민속의 좋은 점을 잘 살려 민속명절을 보다 의의깊게 쇨데 대한 뜻이 담겨져있었다.

오늘 조선에서는 설명절, 정월대보름, 추석과 같은 민속명절들을 국가적인 휴식일로 정하고 명절로 뜻깊게 쇠고있으며 이날에 사람들은 다양한 민속놀이들을 하면서 즐거운 휴식의 한때를 보내고있다.

민족의 자랑 김치

어느해 설날 옥류관을 찾으신 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 일군들에게 김치를 더 잘 만들데 대한 교시를 하시였다.

위대한 장군님께서는 우리 나라의 김치는 지방의 기후조건과 남새의 종류에 따라 여러가지로 발전하였다고 하시면서 기후가 찬 북쪽지방에서는 간과 양념을 적게 넣고 신선한 맛을 살리는 방향에서 김치를 담그었고 더운 남쪽지방에서는 짜고 맵게 하면서 양념을 많이 넣었다고 하시였다.

계속하여 그이께서는 바다를 끼고있는 지방에서는 남새와 물고기를 배합해서 만드는 김치가 발전했는데 그중의 하나가 함경도지방에서 많이 만드는 식혜라고 하시였다.

식혜는 여러가지 생신한 물고기에 무우, 조밥, 길금가루, 양념을 두고 삭혀낸 음식으로서 새큼한 맛과 단맛이 잘 어울려 누구나 좋아하는 부식물로 손꼽힌다.

함경도지방에서는 예로부터 집집마다 명태, 가재미, 도루메기, 낙지 등 여러가지 물고기로 식혜를 담그어먹었다.

그이께서는 이렇게 지방에 따라 다른 김치들에 대하여 실례를 드시면서 김치를 잘 만들어 세상에 크게 소문을 내야 한다고 강조하시였다.

김치의 특성에 대하여 알기 쉽게 가르쳐주시는 그이를 우러르며 일군들은 탄복을 금치 못하였다.

오늘 조선에서는 김치가공방법이 급속히 발전하고 있으며 세계의 많은 나라들에서 조선김치에 대한 인기와 수요가 날로 높아가고있다.

손수 치신 찰떡

1987년 10월 7일이였다.

위대한 령도자 **김정일**동지를 모시고 점심식사를 하게 된 일군들은 마침 이날이 추석날이여서 햇쌀로 찰떡을 치기로 하였다.

위대한 장군님께서는 우리 조상들은 예로부터 추석날에는 햇쌀로 떡을 했는데 그 풍속대로 찰떡을 친다면 좋다고 하시였다.

일군들은 찰떡이야 그저 찹쌀을 시루에 쪄내여 떡돌에 놓고 치면 되는것으로 생각하면서 그이께 떡을 치는것은 자신있다고 말씀드렸다.

그러자 위대한 장군님께서는 웃으시며 그건 모르고 하는 소리라고, 《떡은 치고 국수는 만다.》고 무슨 음식이든지 다 자기의 고유한 특징이 있는것이라고, 찰떡이라고 해서 그저 떡판에 놓고 치기만 하면 되는것이 아니라고 하시였다. 그러시고는 일군들을 둘러보시며 그래도 자신이 있다면 우리 나라 떡가지수가 얼마나 되는지 누가 꼽아보라고 하시였다.

한 일군이 나서서 손가락을 꼽아가며 《찰떡, 시루떡, 절편…》 하고 꼽기 시작하는데 다섯손가락도 채 꼽지 못했다. 그바람에 모두들 와－ 하고 웃음을 터뜨렸다.

그이께서도 웃으시며 떡을 해주면 먹을줄은 알지만 꼽으라면 고작해서 서너가지밖에 더 꼽지 못한다고, 그런데도 떡은 자신이 있다고 흰소리를 하는가고 하시였다.

이어 장군님께서는 일군들에게 떡은 오래전부터 우

리 인민들이 즐겨 해먹어온 고유한 민족음식의 하나로서 그 가지수가 많을뿐아니라 볼품이 있고 영양가가 높으며 맛이 좋다고, 떡은 감과 만드는 방법에 따라 여러가지로 나누는데 우리 인민들이 특별히 좋아하는 찰떡과 송편만 해도 그 가지수가 많다고 실례를 드시였다.

그이께서 실례를 드신 찰떡만 해도 떡감에 따라 흰찰떡, 조찰떡, 기장떡 그리고 고물의 특성에 따라 깨고물찰떡, 콩고물찰떡, 팥고물찰떡, 밤고물찰떡 등 여러가지로 나누며 그 맛도 서로 다른것이였다.

위대한 장군님께서는 세상에 수많은 민족들이 살고있고 민족마다 자기의 전통적인 민족음식을 가지고 있지만 우리 조선사람만큼 맛좋고 다양한 민족음식을 가지고있는 민족은 아마 얼마 없을것이라고, 이 한가지 사실만 놓고보아도 우리 인민이 벌써 오래전부터 얼마나 높은 수준의 식생활문화를 창조하였는가 하는것을 알수 있다고 하시면서 우리는 이에 대하여 응당한 자부심을 가져야 한다고 하시였다.

이윽고 그이께서는 일군들과 함께 떡판이 마련된 곳에 이르시였다.

그이께서는 모두들 집에서는 아주머니가 해주는 떡을 먹고 밖에 나가서는 남이 만들어주는 떡만 먹었겠는데 오늘은 자기가 먹을 떡은 자기가 칠 내기라고

하시며 누구든 먼저 떡메를 잡으라고 이르시였다.

한 일군이 자신있는듯 팔소매를 걷어붙이며 나섰다. 잠시후 떡판우에 떡밥이 오르자 그는 한두번 뭉개다말고 성급하게 내려치기 시작하였다. 떡밥이 떡메에 달라붙고 더러는 땅바닥으로 튕겨나왔다.

그 일군의 서투른 솜씨를 지켜보시던 위대한 장군님께서는 선뜻 떡메를 들고나서기에 어지간히 솜씨가 있는줄 알았더니 아예 생판이라고 하시며 떡치는 방법을 가르쳐주시였다.

찰떡은 장작을 패듯이 쳐서는 안된다. 처음에는 떡메로 떡밥을 뭉개다가 밥알이 풀어지려 할 때 쳐야 한다. 떡을 칠 때에는 떡메나 떡돌에 떡이 달라붙지 않게 물을 발라야 한다. …

그러시고는 손수 떡메를 잡으시고 옆에 있는 물그릇에 한번 살짝 잠그었다가 먼저 떡판을 문지르고나서 떡밥을 뭉개시였다.

모두들 굳이 만류하였으나 그이께서는 한동안이나 떡을 치고나서야 일군들에게 떡메를 넘겨주시였다.

장군님께서 가르쳐주신대로 일군들은 신이 나서 떡을 치기 시작하였다.

환한 미소를 지으시고 그 모습을 바라보시던 그이

께서는 그래서 눈에는 익고 손에는 선것이 바로 일이라고 하는게 아닌가, 아무 일이나 주관적인 욕망이나 힘만으로 안된다, 모든 일에는 반드시 묘리와 방법 다시말하여 요령이 있는 법이라고 하시면서 정답게 웃으시였다.

이렇게 떡치기가 끝나고 밥상에는 먹음직스러운 찰떡이 오르게 되였다.

뒤로 미루신 점심식사

어느해 봄날이였다.

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 점심식사도 뒤로 미루시고 민족음식의 발전과 관련한 문제를 의논하시기 위하여 일군들과 자리를 같이하시였다.

위대한 장군님께서는 지방마다 사람들의 식생활이 각이한데 그가운데는 예로부터 전해오는 유명한 음식과 료리들이 많다고 하시면서 우리 나라에 몇가지 료리가 있는지 알고있는가고 물으시였다.

일군들은 서로 얼굴만 마주볼뿐 아무런 대답도 올리지 못하였다.

그러는 일군들을 바라보시던 위대한 장군님께서는 웃으시며 몇개의 옛책에 적혀있는것만 하여도 600여가

지의 료리만드는 법이 있다고 하는데 거기에 민간에서 전해오는 료리까지 합치면 그 수는 더 많을것이라고 하시였다.

그리시면서 조선사람의 구미에 맞는 민족료리에 대한 연구를 많이 하여야 한다고, 민족료리를 발전시키는것은 민족성을 옹호고수하기 위한 중요한 사업이라고 강조하시였다.

일군들은 점심식사시간까지 바쳐가시며 전통적인 민족음식을 빠짐없이 찾아내기 위하여 심혈을 기울이시는 그이를 우러르며 감동을 금치 못하였다.

진정 그이께서 바치신 이런 날과 달들이 있어 민족음식들이 하나하나 발굴되여 인민들의 식생활은 보다 윤택해지게 되였다.

고구려장군복과 뿔나팔

세계의 이목이 집중된 가운데 평양에서 제13차 세계청년학생축전이 성대히 개막되였다. 고구려무사복을 떨쳐입은 청년들이 손에 희귀한 뿔나팔을 들고 축전장에 등장하였다.

갑자기 우렁차고도 특유한 뿔나팔소리가 장내를 진감하였다. 축전장에 감격과 환희의 선풍이 일어번졌다.

어떻게 되여 축전장에 고구려의 뿔나팔소리가 울려퍼지게 되였는가.

축전준비가 한창이던 1988년 6월초 어느날이였다.

이날 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 제13차 세계청년학생축전개페막행사도안을 보아주시였다.

전시된 행사도안들을 유심히 살펴보시던 위대한 장군님께서는 어느 한 도안앞에서 걸음을 멈추시였다.

축전개막 신호수의상과 소도구도안이였다.

보통양복에 금관악기를 손에 들게 되여있는 신호수도안을 주의깊게 보시던 위대한 장군님께서는 축전개막신호를 할 때에는 축전참가자들의 시선이 신호수들에게 다 집중되기때문에 그들에게 어떤 옷을 입히고 신호를 어떻게 하는가 하는것이 매우 중요하다고 하시면서 자신의 생각에는 신호수들에게 고구려무사들이 입던 의상 같은것을 입히는것이 좋겠다고 하시며 그것도 보통 무사복이 아니라 고구려장군들이 입던 갑옷형식의 우아하고도 요란한 의상을 만들어 입히면 아주 멋이 있을것이라고 가르쳐주시였다. 계속하여 나팔도 양악기로 하지 말고 북을 치게 한다든가 뿔나팔을 들고 나와 불게 하는것이 어떤가고 일군들의 의향을 물으시였다.

고구려장군복과 뿔나팔!

생각할수록 민족의 긍지와 자부심을 불러일으키는 착상이였다.

고구려장군복으로 말하면 나라를 지켜 용감히 싸운 고구려장수들의 위풍과 용맹을 상징하는 무사옷이였다. 바지와 저고리, 무릎치마와 어깨받치개, 도포 등 갑옷부분과 신발, 토시, 장갑, 투구는 그 모양과 장식이 볼만 하였다. 이러한 장군복은 보기만 해도 위풍있고 요란스러웠다. 뿔나팔 역시 고구려의 높은 공예술을 보여주는 민족악기의 하나로서 그 소리가 매우 기백있고 장중하였다.

그때로부터 한달 남짓한 어느날 위대한 장군님께서는 고구려장군복과 뿔나팔을 보아주시였다.

고구려장군복을 입고있는 신호수결으로 다가가신 그이께서는 의상을 만져보시고 보기에는 아주 무거워 보이는데 가볍다고 하시며 웃으시였다.

그이의 교시에 곁에 있던 한 일군이 갑옷이 쇠로 되여있는데 무대의상인것만큼 질감을 살리면서도 가볍게 하였다고 말씀드리였다.

그러자 위대한 장군님께서는 그렇게 하는것이 옳다고 긍정해주시고나서 뿔나팔이 제대로 소리가 나는가고 물으시였다.

은근하게 울리는 뿔나팔소리를 듣고나신 그이께서

는 소리가 특색이 있고 아주 듣기 좋다고 하시며 의상과 뿔나팔을 다 고증하였는가고 물으시고는 해당 부문의 전문가들을 통하여 정확히 고증되였다는 대답을 들으시고서야 마음을 놓으시였다.

위대한 장군님의 직접적인 구상에 의하여 한갖 유물로만 전해내려오던 고구려장군복과 뿔나팔은 이렇게 성대한 축전개막식장에 출현하여 참가자들에게 지울수 없는 깊은 인상을 남기게 되였다.

동명왕릉에서의 고구려민속놀이

평양시교외의 소나무숲 우거진 곳에는 동방의 천년강국 고구려의 기틀을 마련한 건국시조 동명왕의 릉이 자리잡고있다.

1989년 7월 평양에서 대성황리에 열린 제13차 세계청년학생축전때 이곳에서는 축전관광 및 특별프로로 고구려민속놀이가 이채를 띠고 진행되였다.

고구려사람들은 활달하고 패기있고 용감한 상무적 기풍과 락천적인 생활풍습을 가지고있었으며 여러가지 민속놀이들도 즐겁게 하였다.

이 땅우에 고구려시기의 생활이 펼쳐졌던 때로부터 오랜 세월이 흐른 오늘에 와서 시조왕의 릉에서 그

때의 민속놀이를 본다는것은 그야말로 감개무량하고 희한한 일이 아닐수 없었다.

사실 축전초기까지만 해도 행사준비를 맡은 일군들속에서는 동명왕릉에서 고구려민속놀이를 벌릴 생각은 하지 못하였다. 그것은 동명왕릉이 경치도 좋고 유적으로서의 국보적가치도 컸지만 대성산에서 국제민속명절놀이를 하게 된 조건에서 별로 의의가 없을것이라는 생각에서였다.

하지만 조선의 유구한 력사와 문화전통을 귀중히 여기시고 그 계승발전에 깊은 관심을 돌려오신 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 동명왕릉에도 민속놀이장을 준비하도록 하시였다.

그러던 1989년 3월 위대한 장군님께서는 동명왕릉에서 진행할 고구려민속놀이와 관련한 구체적인 가르치심을 주시였다.

위대한 장군님께서는 먼저 동명왕릉에 대한 참관을 조직한 다음 민속춤, 무술, 말타기, 그네뛰기, 씨름 등 민속놀이를 보여주고 계속하여 진주못에서 결혼례식을 보여주며 민속음식을 만들어 식사를 하면서 고구려시기의 풍속을 그대로 보여주어야 한다고 가르치시였다.

계속하여 그이께서는 고구려민속놀이를 준비하는

데서는 철저히 력사주의적원칙을 지켜야 한다고, 모든 민속놀이는 고구려시기의 력사적사실에 철저히 의거하여 고구려사람들이 살며 생활하던 모습을 그대로 보여주어야 한다고 하시면서 동명왕릉민속놀이장에 들어선 사람들이 돌아나갈 때까지 고구려사회에서 하루동안 살다가 나가는것과 같은 인상을 받도록 놀이참가자들의 옷차림과 소도구, 놀이내용에 이르기까지 철저히 고구려시기의것으로 하도록 하시였다.

위대한 장군님께서는 놀이내용도 고구려시기에 놀던 방법을 그대로 살리고 민속놀이종류도 주로 경기놀이인 씨름, 그네뛰기, 널뛰기, 말타기, 활쏘기를 하도록 하시고 그네뛰기도 여러가지 경기방법이 있으나 가장 오래고 활동적이며 가치가 있는 방울차기를 하고 활쏘기도 목표물을 짐승으로 하여 고구려사람들이 짐승사냥을 하던 방법을 그대로 보여줄데 대한 가르치심을 주시였다.

뿐만아니라 그이께서는 점심식사도 순수 고구려민족음식으로 하되 음식구성은 소고기볶음, 불고기, 지짐, 찰떡, 송편, 고사리 등 우리 조상들이 즐겨 먹던 음식을 내놓도록 하며 그릇도 접시에 저가락을 주어 조선사람들이 먹는 방법으로 먹도록 할데 대해서도 일깨워주시였다.

그후 또다시 고구려민속놀이준비정형을 료해하신 위대한 장군님께서는 축전참가자들에게 고구려시기의 풍습을 보여주기 위하여서도 동명왕릉입구에 갑옷을 입고 창과 칼을 쥔 무사들로 파수를 세우고 나팔수가 뿔나팔을 불어 환영과 환송을 인상깊게 할데 대하여 가르쳐주심으로써 행사에서 조선민족의 전통과 풍습의 특색을 한껏 살릴수 있도록 하시였다.

참으로 천년강대국 고구려의 력사와 문화를 민족의 자랑으로 세상에 높이 내세우시려는 그이의 세심한 지도와 가르치심이 있어 마침내 동명왕릉의 드넓은 공지에는 고구려사람들의 기마술과 활쏘기, 씨름경기와 그네뛰기 등을 보여주는 민속놀이장과 결혼례법을 보여주는 혼례식장이 훌륭히 꾸려지게 되였다.

하기에 축전의 나날 고구려민속놀이장을 찾은 수많은 외국손님들은 고구려사회에서 하루동안 살다가 나간것 같은 인상을 강하게 받은데 대하여 경탄을 금치 못해하면서 이구동성으로 다채로운 동명왕릉민속놀이를 통하여 조선의 유구한 력사와 고유한 민족문화, 조선인민의 슬기와 재능, 생활풍습을 더 잘 알게 되였다, 조선인민이 부럽다고 한결같이 자기들의 격동된 심정을 토로하였다.

도서 《조선의 민속전통》이 발행되기까지

조선민족의 전통적인 생활풍습을 종합체계화한 도서《조선의 민속전통》은 조상전래의 우수한 풍습을 사회주의적생활양식에 맞게 계승발전시켜나가는데 적극 이바지하고있다.

1988년 7월말 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 일군들에게 민속전통교양도서와 관련한 가르치심을 주시였다.

그이께서는 매개 민족에게는 다 대를 이어가면서 계승되고 발전되는 민속전통이 있다고 하시면서 우리 인민은 반만년의 유구한 력사를 가지고있는 슬기로운 민족이라고, 그 어느 민족보다도 우수한 민속전통을 창조하고 계승발전시켜왔다고 하시면서 아직까지 우리나라에는 우리 민족의 우수한 민속전통에 대하여 우리식으로 써놓은 책이 없다고 교시하시였다.

사실 그때까지만 하여도 우리 민족의 우수한 문화전통과 미풍량속을 반영한 종합적인 민속도서가 별로 없었다.

위대한 장군님께서는 이날 지난날 일부 편협한 사람들에 의해 민속전통의 계승과 발전을 저애하는 편향

들이 나타난데 대하여 구체적으로 지적하시고나서 일군들에게 자신께서는 우리 시대에 우리 민족의 민속전통에 대한 책을 우리 식으로 완성하여 후대들에게 넘겨주기로 결심하였다고 하시였다.

계속하여 그이께서는 민속전통을 소개하는 책은 철저히 우리 민족의 민속전통을 잘 살리면서 시대적미감과 사회주의적생활양식에 맞게 우리 식으로 써야 한다고, 그래야 우리 민족의 우수한 문화전통과 미풍량속을 온 세상에 널리 소개선전할수 있다고 강조하시였다.

위대한 장군님께서는 그후 도서편찬발행과 관련하여 국가적인 비상설편찬위원회를 내오도록 하시고 유능한 과학자, 기자, 편집원, 일군들로 강력한 집필력량을 무어주시였다. 뿐만아니라 민속전통을 소개하는 도서의 제목을 《조선의 민속전통》이라고 달도록 하시고 여러차례에 걸쳐 도서의 권별구성과 체계, 서술방향과 내용 등 학술적으로 제기되는 원칙적문제들에 대하여 구체적으로 가르쳐주시였으며 도서발행에서 나서는 실무적문제들도 모두 풀어주시였다.

이렇듯 위대한 장군님의 직접적인 발기와 지도속에 1995년 10월에 전 7권으로 된 도서 《조선의 민속전통》이 훌륭히 편찬발행되게 되였다.

도서는 조선민족의 전통적인 의식주생활풍습, 가족생활풍습, 로동생활풍습, 민속명절과 놀이, 민속음악과 무용, 구전문학, 민속공예 등의 다양한 풍습내용을 력사적인 자료를 안받침하여 폭넓게 담고 있다.

참으로 도서 《조선의 민속전통》은 조상전래의 민속풍습을 누구보다도 귀중히 여기시고 그것을 잘 살려나가도록 이끌어주신 위대한 장군님의 세심한 지도에 의하여 세상에 태여난 또 하나의 귀중한 민족적재보이다.

장려되는 민족체육

1990년대초 이전 쏘련을 비롯한 동유럽나라들에서 사회주의가 붕괴된것을 기화로 퇴페적인 자본주의 생활풍조가 어디서나 만연되고있었다.

제국주의자들은 어떻게 해서나 조선에서 사회주의 기치를 내리워보려고 악랄하게 책동하였다.

그러던 1994년 1월 어느날이였다.

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 협의회를 소집하시고 사회생활의 모든 분야에서 민족적인것을 널리 장려할데 대한 문제를 토의하시였다.

위대한 장군님께서는 사회생활에서 민족적인것을 살려나가는것을 사회주의위업수행을 위한 더없이 중요한 문제로 보시고 새해에 들어와 처음으로 진행되는 이날 협의회에 이 문제를 상정시키시였던것이다.

위대한 장군님께서는 지금 우리 인민들의 사회문화생활에서 민족적인 색채가 점차 없어지고있다고, 체육경기를 하는것을 보아도 씨름과 같은 민족체육종목은 없고 거의나 국제경기들에서 하는 종목뿐이라고 지적하시였다.

그때까지만 해도 사회적으로 진행되는 체육경기들에서는 축구, 배구, 탁구를 비롯하여 국제경기들에서 하는 종목이 기본을 차지하고 예로부터 전해져내려오는 조선민족의 민속놀이인 씨름, 윷놀이, 그네뛰기, 바줄당기기 같은것은 널리 장려되지 못하고있었다.

그이께서는 앞으로 민족체육종목경기를 적극 장려할데 대하여 강조하시면서 씨름경기도 그냥 조직하지 말고 소를 내걸고 요란하게 하며 도별 연띄우기경기 같은것도 조직하여 우승한 사람들에게 상을 주자고, 명절날 같은 때에 민족체육경기를 조직하면 인민들이 좋아할것이라고 하시였다.

협의회참가자들은 사회주의위업수행에서 민족적인것을 살려나가는 문제를 더없이 중요한 문제로 내세우

시며 민족성고수의 지침을 마련해주시는 위대한 장군님을 경건하게 우러렀다.

그후 해마다 전국의 이르는 곳마다에서 씨름, 널뛰기, 그네뛰기, 연띄우기 등 민족체육종목들이 적극 장려되여 활발히 진행되였으며 사람들은 명절이나 쉬는 날에는 물론 일상적으로도 민족체육경기를 벌려놓고 승부를 겨루면서 웃음꽃을 피우고있다.

활기를 띠는 어린이민속놀이

조선의 민속놀이가운데는 어린이들의 심리적특성을 반영한 많은 놀이들도 있다.

온몸의 힘을 키워주는 줄넘기, 돌아잡기, 공치기, 눈싸움놀이, 팽이치기, 팔씨름, 제기차기, 무릎싸움 등과 사고력을 틔워주는 산가지놀이, 꼬니, 칠교놀이, 글자찾기, 실뜨기와 같은 놀이들…

이러한 민속놀이들은 어느것이나 다 어린이들의 체력단련과 지능발달에 유익한것으로 세월의 흐름과 더불어 면면히 전해오고있다.

1998년 10월초 어느날이였다.

아직은 부족한것이 한두가지가 아니여서 일군들은 물론 자식을 가진 부모들도 아이들의 문화정서생활에

대해서까지는 깊이 관심하지 못하고있었다.

그렇지만 그 누구보다 조국의 미래를 사랑하신 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 어린이민속놀이를 장려할데 대한 가르치심을 주시였다.

위대한 장군님께서는 그전에는 팽이치기와 제기차기, 메뚜기치기를 비롯하여 어린이들이 좋아하는 유희가 많았는데 지금은 그런 놀이를 하는것이 없다고, 그전에는 어린이들이 강물우로 돌팔매질을 하여 돌이 물우로 여러번 스쳐지나가게 하는 놀음도 많이 하였다고 하시였다. 그러시면서 최근에는 어린이들의 유희에 대한 책도 별로 나오는것이 없는것 같다고 하시였다.

일군들은 어려운 조건만 생각하며 제 할바를 다하지 못한 자신들이 민망스러워 얼굴을 붉히였다.

위대한 장군님께서는 어린이들이 민속놀이를 하는것을 단순한 놀음으로 생각해서는 안된다고, 그 과정을 통하여 그들이 우리 민족의 우수한 민족성을 배양해나가게 된다고 일깨워주시였다. 그러시면서 어린이들속에서 민속놀이를 적극 장려하여야 자라나는 새 세대들이 조선민족의 우수한 민족성을 살려나갈수 있다고 강조하시였다.

어린이들의 동심세계와 체질에 맞는 민속놀이들이 세기를 이어 더욱 장려되게 하시려 그토록 마음쓰

신 위대한 장군님의 은정어린 조치에 의하여 고난의 행군, 강행군을 하는 그처럼 어려운 속에서도 이르는 곳마다에서 어린이들의 민속놀이가 활기를 띠고 진행됨으로써 온 사회에 풍만한 정서와 랑만이 흘러넘치게 되였다.

오늘 나라의 방방곡곡 그 어디를 가보아도 행복에 겨운 아이들의 즐거운 민속놀이모습을 언제나 볼수 있다.

조선비단

2000년 6월 중순 어느날 일군들과 자리를 같이하신 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 비단생산과 관련한 귀중한 가르치심을 주시였다.

그이께서는 우리의 경공업이 틀어쥐고나가야 할 가장 주되는 지표의 하나는 비단이라고 하시면서 자신께서는 어떻게 하면 비단천을 많이 생산하여 우리 인민들에게 비단옷을 해입히겠는가 하는 생각으로 잠을 이루지 못한다고 하시였다.

돌이켜보면 우리 민족은 고대로부터 비단을 짜기 시작하였으며 세나라시기에는 견, 라, 사, 초, 금, 릉 등의 여러가지 비단을 생산하였다. 비단짜는 기술이 매우 높아 고구려를 비롯한 세나라의 비단짜는 기술자

들은 일본에 건너가 그 나라의 비단생산발전에 커다란 영향을 주었다.

명주실로 짠 조선비단은 다른 천들에 비하여 가볍고 빛갈이 우아하며 손맛이 부드러워 일찍부터 다른 나라들에 대대적으로 수출되고 그 명성이 자자했다.

조선사람들은 예로부터 비단을 좋아하였으며 비단옷은 행복한 생활의 표징으로 되여왔다.

세계력사에 《비단길》이라는 이름으로 알려진 비단무역길도 그 동쪽끝을 조선에 두고있다.

1990년대 고난의 행군, 강행군시기 나라의 긴장한 경제형편은 비단천생산에도 영향을 미치여 결혼식을 하는 청년들에게 비단옷감을 제대로 공급해주지 못하고있었다.

이것을 두고 누구보다도 가슴아파하신분은 위대한 장군님이시였다.

그이께서는 나라와 민족을 부흥시키는데서 민족적전통을 고수하고 잘 살려나가는것이 중요하다고 하시면서 우리 녀성들이 치마저고리를 늘 입도록 장려하는것과 함께 비단을 비롯한 치마저고리감을 많이 생산공급하여야 한다고 강조하시였다.

오늘 조선의 상점들과 백화점들에서 흔히 볼수 있

는 민족의 자랑인 비단천들마다에는 여러가지 무늬와 고운 색갈의 질좋은 천들이 인민들에게 더 많이 차례지게 하시려고 온갖 심혈을 다 기울이신 그이의 뜨거운 손길이 어리여있다.

정월대보름날에

정월대보름은 조선민족이 오랜 옛날부터 즐겨 쇠여온 민속명절의 하나이다.

력사기록에 의하면 정월대보름을 명절로 쇠여온것은 세나라시기부터였는데 고려시기에 이르러서는 정월대보름이 당시에 쇠던 9개의 명절가운데 하나로 되여있었다.

정월대보름명절은 보통 음력으로 1월 14일부터 시작되였는데 이날은 작은 보름이라고 하고 15일은 대보름이라고 하였다.

해마다 이날을 맞으며 사람들은 새해에도 행복과 기쁨이 찾아들기를 바라는 소박한 마음에서 벼, 기장, 조 등의 낟알이삭을 장대에 매단 낟가리대세우기, 달맞이와 같은 여러가지 의례행사들을 진행하는 한편 약밥, 오곡밥, 마른나물반찬, 귀밝이술, 국수, 엿 등 특색있는 명절음식을 해먹고 연띄우기, 바람개비돌리기,

바줄당기기, 윷놀이를 비롯한 민속놀이를 하였다.

그러나 나라를 잃었던 수난의 세월 정월대보름명절은 일제의 악랄한 민족문화말살정책으로 하여 여지없이 유린당하였으며 그 후과로 하여 세월의 흐름과 함께 자기의 모습을 잃고 점차 사람들의 관심밖으로 밀려나게 되였다.

2002년 2월말 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 일군들에게 오늘이 무슨 날인지 아는가고 물으시였다.

뜻밖의 물으심에 일군들은 서로의 얼굴들을 마주볼뿐 아무런 대답도 올리지 못하였다.

위대한 장군님께서는 미소를 지으시며 오늘이 음력으로 정월대보름날이라고 가르쳐주시였다.

이어 위대한 장군님께서는 일군들에게 정월대보름이 어떤 날인가를 알고 지낼 필요가 있다고 하시면서 음력으로 1월 15일을 대보름이라고 하는것은 새해 첫달에 맞는 음력보름이라는 뜻에서 유래된것이라고 설명해주시였다. 그러시면서 조상전래로 우리 인민들은 이날에 마른나물 9가지를 가지고 반찬을 만들고 오곡밥을 지어먹었으며 엿도 달여먹었다고 하시였다.

그이께서는 사람들에게 정월대보름이 어떤 날이며 무슨 음식을 만들어 먹는가 하는것과 같은 상식들도

알려주며 달력이나 탁상일력에도 정월대보름이라고 쓴 것이 없는데 사람들을 계몽시키는 의미에서도 써넣는 것이 좋겠다고 일깨워주시였다.

그리하여 력사의 갈피속에 묻혀있던 정월대보름명절은 오늘날에 와서 다시 꽃펴나게 되였다.

해마다 이날을 맞으며 수도와 지방의 일터와 가정, 공원과 유원지들에서 민족의 정서가 넘치는 민속놀이들이 성황리에 진행되고 각지의 급양봉사망들에서는 오곡밥, 국수, 약밥을 비롯한 민족음식들을 봉사하는 이채로운 광경들이 펼쳐지게 되였다.

사람들은 정월대보름날 둥근달을 바라볼 때마다 빛을 잃었던 민족의 우수한 유산들을 보석을 고르듯이 하나하나 되찾아주신 위대한 장군님의 자애로운 모습을 그리며 명절을 뜻깊고 즐겁게 쇠고있다.

민족음식품평회장을 찾으시여

2004년 6월 24일 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 민족음식품평회장을 찾으시였다.

품평회장에는 옥류관, 청류관을 비롯한 여러 급양봉사단위들에서 내놓은 다양한 민족음식들과 그에 따르는 집기류들, 각종 참고도서들이 전시되여있었다.

하나하나의 전시품들을 주의깊게 보아주신 위대한 장군님께서는 급양부문의 일군들과 근로자들이 사회생활의 모든 분야에서 주체성과 민족성을 철저히 확립할데 대한 시대적요구에 맞게 민족음식유산들을 옳게 계승발전시켜 특색있는 여러가지 민족음식들을 훌륭히 만들어낸데 대하여 커다란 만족을 표시하시고 그들을 높이 평가해주시였다.

위대한 장군님께서는 전통적인 민족음식을 빠짐없이 찾아내여 발전시키는것은 우리 인민들의 식생활을 보다 윤택하고 문명하게 하는데서뿐아니라 사람들에게 민족적긍지와 자부심, 애국애족의 정신을 심어주는데서 중요한 의의를 가진다고 하시면서 지난 기간 민족문화유산을 계승발전시키는데서 력사주의원칙과 현대성의 원칙을 일관하게 견지하여 복고주의와 민족허무주의를 다같이 경계하도록 한 결과 선조들이 이룩한 우수한 음식문화가 우리 시대에 와서 더욱 개화발전되고있다고 기쁨에 넘쳐 교시하시였다.

이날 위대한 장군님께서는 민족음식을 장려하고 더욱 발전시켜나가는데서 중요하게 나서는 과업들도 구체적으로 제시해주시였다.

선조들이 대대로 내려오면서 창조한 우수한 민족음식들을 모두 찾아내여 시대적요구에 맞게 더욱 발전

시키고 도별로 자기 지방 토배기료리의 특성을 잘 살려나가는것이 중요하다.

료리가공기술과 식료가공기술을 발전시켜 민족음식의 특성을 적극 살리며 일군들이 민족료리를 내세우고 발전시키기 위한 사업에 관심을 돌리고 요구성을 높여야 한다. …

그러시면서 위대한 장군님께서는 우리는 선조들이 창조한 민족음식들을 우리 대에 빠짐없이 찾아내고 시대적요구와 미감에 맞게 더욱 발전시켜나감으로써 온 나라에 민족의 향취가 흘러넘치게 하여야 한다고 거듭 강조하시였다.

그해 9월 전국지방특산물료리전시회가 열리였는데 전시회에는 700여점의 특산물료리와 260여점의 명절음식, 90여점의 토장음식이 출품되였다.

전시회는 사람들의 가슴마다에 애국의 열정을 안겨주고 로동당시대의 음식문화를 더욱 빛내여나가는데서 의의깊은 계기로 되였다.

평양온반

평양온반은 예로부터 평양랭면, 대동강숭어국, 록두지짐과 더불어 평양의 명물로 손꼽히는 유명한 음식이다.

흰쌀로 지은 밥에 록두지짐과 닭고기, 버섯볶음을 꾸미로 얹고 따끈한 닭고기국물을 부어낸 평양온반은 보기만 해도 구미가 돌고 맛도 류달리 좋았다.

예로부터 평양지방사람들은 명절이나 잔치때면 온반을 즐겨만들어 먹군 하였는데 그 유래는 이러하다.

먼 옛날 일찌기 부모를 여의고 의지가지할데 없는 불쌍한 형달이라는 총각과 의경이라는 처녀가 평양관가에서 심부름군으로 일하고있었다.

어느해 추운 겨울날 억울한 루명을 쓰고 옥에 갇혀 고생하는 형달이를 생각하며 눈물만 흘리고있는 의경이를 측은하게 여기고 같이 일하고있던 한 녀인이 흰쌀밥 한그릇과 지짐 몇쪽을 내놓았다.

의경은 밥우에 지짐을 얹고 설설 끓는 국물을 부은 다음 뚜껑을 덮어 치마폭에 꼭 싸가지고 형달이가 있는 곳으로 달려갔다.

찬바람이 뼈속까지 스며드는 옥에서 추위에 떨며 굶주림에 지쳐있던 형달은 사랑하는 애인이 가져다 준 음식을 먹고 꽁꽁 얼었던 몸이 풀리자 무슨 음식인가고 물었다. 두서없이 준비해온 음식이라 선뜻 대답을 못하고있던 의경은 얼핏 떠오르는 생각대로 더운밥이라는 뜻에서 《온반》이라고 하였다.

그러자 형달은 그의 손을 꼭 잡고 세상에서 제일 맛있는 음식이라고 하면서 우리가 잔치를 할 때 온반을 해먹자고 말하였다.

그후 그들은 약속대로 잔치날 온반을 만들어 이웃들에게 대접하였다. 손님들은 이구동성으로 음식맛이 참 별맛이라고 하면서 여간만 좋아하지 않았다.

이 일이 있은 다음부터 평양사람들은 결혼식을 할 때면 신랑신부가 형달이와 의경이처럼 착한 마음씨와 의리를 간직하고 화목하게 살기를 바라는 마음을 담아 온반을 만들어 먹는것을 풍습으로 여겨왔다.

조선에서는 이러한 풍습이 오늘날 보다 일반화되여 온반은 사람들속에서 인기있는 대중음식으로, 온반집은 누구나 즐겨 찾는 대중식당으로 되였다.

평양의 명물인 온반에도 깊은 사연이 깃들어있다.

언제인가 위대한 장군님께서는 급양봉사부문들에서 온반에 관심을 적게 돌리고있는 사실을 알게 되시였다.

이와 관련하여 일군들과 자리를 같이하신 위대한 장군님께서는 일군들에게 닭고기와 고사리, 지짐, 버섯, 콩나물, 도라지, 무우채 같은것을 두고 온반을 만들어 봉사하면 인민들이 아주 좋아할것이라고 하시였다. 그리시고는 여러곳에 온반집을 내오도록 하시고

그 운영에 필요한 닭고기와 버섯, 닭알, 록두지짐, 고사리, 콩나물 등 여러가지 원자재들을 원만히 보장할수 있는 정연한 체계를 세워주시였다.

이렇게 되여 시내의 여러곳에는 온반집들이 생겨나게 되였으며 시민들은 아무때나 평양온반을 맛볼수 있게 되였다.

지난 시기 평양에 왔던 남조선사람들은 평양온반의 이채로운 맛에 매혹되여 찬사를 아끼지 않았으며 북에서는 음식문화에서도 민족적전통을 확고히 견지하고있다고 감동을 표시하였다.

위대한 장군님께서는 2006년 6월 중순 민족음식가운데서는 온반이 좋다고 하시면서 그전에는 대사집들에서 손님들에게 온반을 대접하였다고 하시였다.

그러시면서 온반은 평안도지방에서 만드는것이 다르고 해주지방에서 만드는것이 다르다고, 지방별로 온반을 어떻게 만드는지 구체적으로 알아볼 필요가 있다고 이르시였다.

평안도지방에서 예로부터 내려오는 온반은 그릇에 흰쌀밥을 담고 버섯볶음과 양념에 무친 닭고기, 록두지짐을 꾸미로 얹고 실닭알과 실파, 실고추로 고명을 한 후 소금을 두고 끓인 닭고기국물을 부어 만들었다.

한편 황해도 해주지방의 온반을 보면 그릇에 흰쌀

밥을 담고 다진 파와 마늘, 간장으로 무친 닭고기를 꾸미로 얹은 다음 깨가루, 후추가루를 치고 실고추와 실닭알로 고명한 후 소금과 간장을 두고 끓인 닭고기 국물을 부어 만들었다.

그해 9월 위대한 장군님께서는 또다시 온반을 잘 만들데 대한 가르치심을 주시였다.

위대한 장군님께서는 온반은 대중음식이라고 하시면서 구수한 냄새가 나게 해야 맛이 있다고, 온반을 구수한 냄새가 나게 만들자면 닭고기만 쓰지 말고 돼지고기도 써야 한다고 그 방법까지도 하나하나 가르쳐 주시였다.

위대한 장군님의 이렇듯 세심한 지도가 있었기에 온반은 오늘 인민들이 아무때나 맛보게 되는 보다 맛좋은 민족음식의 하나로 사람들의 각별한 사랑을 받을 수 있었다.

메주장

언제인가 위대한 장군님께서는 일군들에게 예로부터 조선녀성들은 장을 맛있게 담그는것을 큰 자랑으로 여기였으며 집집마다 장을 담그는 일을 매우 중시하였다고, 장을 공장에서 생산공급한다고 해도 집집에서

자기들의 구미에 맞게 얼마간씩 담그어 먹는것은 생활의 멋이라고 하시였다.

예나 지금이나 장은 조선민족의 식생활과 떼여놓고 생각할수 없는 기초식품의 하나로 되고있다.

조선사람들은 오랜 옛날부터 어느 집이나 할것없이 겨울김치와 함께 장담그는것을 중요한 일로 여기고 맛좋은 장을 담그기 위해 각별히 애써왔다.

장은 일반적으로 음력 정월, 우수 또는 립동을 전후하여 담그었다. 그것은 이때 담근 장이라야 쉽게 변질되지도 않고 잘 익기때문이다.

장만들기를 보면 먼저 콩을 하루쯤 물에 불구었다가 삶은 다음 절구에 찧어 둥글게 빚어 메주를 만들고 그것을 벼짚에 싸서 처마밑에 매달아 띄운다. 메주가 바싹 마르면 잘 부스러뜨려 독에 넣고 소금과 물을 1대3의 비률로 풀어 붓는다.

이렇게 하여 두달쯤 지나면 메주에서 까만빛이 도는 물이 우러나오는데 이 물을 가마에 두고 졸이면 간장이 되고 남은것에 메주와 소금물을 더 넣고 삭이면 된장이 된다.

2009년 1월 어느날 위대한 장군님께서 원산청년발전소 로동자신혼부부의 가정을 방문하시였을 때였다.

로동자부부의 살림살이형편을 구체적으로 알아보시던 위대한 장군님께서는 웃방벽에 주런이 매달아놓은 메주덩이를 보시고 환하게 웃으시며 집안벽에 메주덩이를 매달아놓았는데 멋있다고, 농촌에서만 볼수 있는 류다른 풍경이라고 하시면서 메주장의 좋은 점에 대하여 일일이 가르쳐주시였다.

… 메주장은 심장혈관이 경화되는것을 막고 혈전이 생기지 않게 한다고 한다. 일반적으로 곰팽이는 암을 발생시키는것으로 되여있지만 메주장을 먹으면 암도 예방할수 있다고 한다.

그밖에도 메주장에는 장수에 필요한 좋은 성분들이 많다고 한다. …

그러시면서 위대한 장군님께서는 제대군인의 안해가 메주를 쑤는데서 대단한 선생같다고 하시며 이 집에서 메주로 간장을 잘 만들어놓으면 자신께서 가져다가 맛보려고 한다고, 간장을 가지러 오겠으니 잘 만들어놓으라고 하시며 이곳을 떠나시였다.

이 소식이 전해진 후 사람들속에서는 전통적인 방법으로 장을 더 맛있게 담그려는 열의가 부쩍 높아졌다.

해마다 집집의 가정주부들이 정성들여 장을 담그며 류다른 기쁨을 맛보는 모습들을 어디서나 찾아볼수 있다.

아리랑민족의 어제와 오늘 그리고 래일

먼 옛날 어느 한 마을에 지주집 머슴살이를 하던 리랑이라는 총각과 성부라는 처녀가 살고있었다.

흉년이 든 어느해 이 지방에서 일어난 농민폭동에 참가하였던 그들은 관군의 추격을 피해 깊은 산속으로 들어갔다. 그곳에서 성부와 리랑은 백년가약을 맺고 의좋게 행복한 생활을 하고있었다.

그후 착취자들을 반대하는 싸움터에 나갈것을 결심한 리랑은 사랑하는 안해인 성부와 리별하고 높고낮은 고개들을 넘고넘어 떠나갔다. 그때 성부는 석별의 정을 금치 못하여 남편이 넘은 고개들을 바라보면서 그리움의 노래를 지어 불렀다고 한다.

1. 아리랑 아리랑 아라리요
   아리랑고개로 넘어간다
   나를 버리고 가시는 님은
   십리도 못 가서 발병난다

2. 아리랑 아리랑 아라리요
   아리랑고개로 넘어간다

청청하늘엔 별도 많고
우리네 가슴엔 꿈도 많다

3. 아리랑 아리랑 아라리요
아리랑고개로 넘어간다
저기 저 산이 백두산이라지
동지섣달에도 꽃만 핀다

바로 이것이 조선민요의 상징으로, 세계적인 명곡으로 널리 알려져있는 민요 《아리랑》의 발생과 어원에 대한 많은 전설들가운데서 가장 대표적인 《성부와 리랑》전설이다.

민요 《아리랑》은 1926년 라운규가 창작한 조선의 첫 무성영화 《아리랑》의 주제가로 새롭게 편작되여 나온 때로부터 더욱 유명해지기 시작하였다.

《아리랑》은 널리 불리워지는 과정에 평안도의《서도아리랑》, 함경도의《단천아리랑》, 강원도의《강원도아리랑》, 경기도의 《긴아리랑》, 경상도의 《밀양아리랑》을 비롯한 지방별특색과 우리 민족의 세태풍속을 반영한 《아리랑》노래들이 창작되게 되였다. 뿐만아니라 조선의 현실을 반영한 《강성부흥아리랑》, 《군민아리랑》, 《철령아리랑》, 《통일아리랑》과 같

은 《아리랑》이 계속 창작되여 이제는 40여편을 헤아리고있다.

조선사람치고 《아리랑》을 모르는 사람이 없을 정도로 널리 전해지고 사람들에게 커다란 감흥을 안겨주는 이 노래에도 민족의 문화전통을 적극 살려나가도록 이끌어주신 위대한 령도자 **김정일**동지의 손길이 깃들어있다.

1962년 5월 어느날 **김일성**종합대학 학생들과 자리를 같이하신 위대한 장군님께서는 민요 《아리랑》을 두고 뜻깊은 교시를 하시였다.

민요 《아리랑》은 곡도 유순하지만 가사의 글줄마다에는 곡절많은 사연이 깃들어있다고 하시면서 위대한 장군님께서는 창작초기의 가사에서 나오는 표현의 뜻에 대하여 알기 쉽게 풀이해주시였다.

이윽고 위대한 장군님께서는 민요 《아리랑》이 나온지는 오래되였지만 오늘도 우리 인민들속에 널리 알려져있다고 하시면서 그것은 이 노래에 고유한 민족적정서가 깔려있기때문이라고, 민족적정서와 감정이 풍부히 담겨져있는 노래는 오랜 세월이 흘러가도 잊혀지지 않고 사람들속에서 널리 불리우게 된다고 교시하시였다. …

위대한 수령 **김일성**동지 탄생 90돐을 계기로 가장 훌륭한 집단체조와 예술공연을 진행할것을 발기

하신 위대한 장군님께서는 2001년 9월 해당 부문 일군들과 창작가들에게 우리 나라에는 옛날에 나온 《아리랑》도 있고 우리 시대에 새로 창작한 《아리랑》들도 많은데 《아리랑》을 가지고 작품의 대를 세우는것이 좋을것이라고 하시면서 대집단체조와 예술공연제목을 《아리랑》으로 달도록 하시고 작품창작에서 나서는 문제들에 구체적이고도 세심한 지도를 주시였다.

이렇게 창작완성된 대집단체조와 예술공연 《아리랑》은 지난 10여년간 수백여차의 공연을 진행하였으며 사회주의조선의 국력과 일심단결의 위력을 떨치고 새 세기 주체문화예술의 높은 경지를 자랑스럽게 과시하였다.

김일성상을 수여받은 대집단체조와 예술공연 《아리랑》은 그후 여러 나라들로부터 《태양대메달》, 《평화》훈장을 받았으며 2007년 8월에는 기니스세계기록증서를 수여받았다.

2002년 8월 중순에도 위대한 장군님께서는 일군들에게 자신께서 이번에 우리 민족의 전통적인 민요 《아리랑》을 종자로 하여 《아리랑》이라는 제목을 가지고 민족의 운명문제를 우리 혁명의 력사와 결부하여 대집단체조와 예술공연을 창작하도록 하였

다고 하시면서 지난날 우리 민족의 수난의 력사가 비껴있는 비애와 눈물의《아리랑》이 우리 시대에 와서 민족적긍지와 랑만, 혁명적기상이 넘치는 선군《아리랑》, 강성부흥《아리랑》으로 승화되였다고 하시였다.

그리시면서 우리 창작가들과 출연자들은 당의 의도에 맞게 우리 민족의 어제와 오늘, 희망찬 래일에 대하여 사상예술적으로 가장 훌륭히 형상함으로써 대집단체조와 예술공연 《아리랑》을 시대의 명작으로 창작완성하였다고 만족을 표시하시였다.

민요 《아리랑》을 종자로 한 대집단체조와 예술공연 《아리랑》의 성과적인 창작완성, 바로 이것은 시대의 요구와 인민의 지향에 맞게 민족의 문화전통을 적극 살려나가도록 걸음걸음 손잡아 이끌어주신 위대한 장군님의 현명한 령도가 안아온 자랑찬 결실이였다.

하기에 사람들은 조선민족의 어제와 오늘, 희망찬 래일을 형상한 대집단체조와 예술공연 《아리랑》을 보면서 위대한 령도자를 모시여 민족이 위대하고 민족적전통도 찬연히 빛난다는 진리를 가슴마다에 새기고있다.

맺 는 말

자기 민족을 사랑하고 민족성을 귀중히 여기는것은 민족성원들의 공통된 심리이다.

민족성이 흐려지면 민족적감정이 사라지고 민족의 본태를 상실하게 될것이며 민족만대의 번영을 위해 헌신하려는 민족애의 숭고한 사상감정도 발휘될수 없는 법이다.

더우기 70여년동안이나 분렬의 고통을 겪고있는 조선민족에게 있어서 민족성을 고수하고 적극 살려나가는것은 민족의 존망과도 직결된 가장 절박하고도 사활적인 문제가 아닐수 없다.

진정 조선민족의 피줄을 이어받은 사람이라면, 참된 애국을 하려면 혼신의 넋과 정열을 다 바쳐 민족의 얼을 소중히 여기고 민족의 본태를 지켜내기 위한 숭고한 위업에 분연히 떨쳐나서야 한다.

외세의존과 민족허무주의를 철저히 배격하고 민족고유의 풍습과 전통을 적극 살려나가는 여기에 민족성을 지키고 민족의 대단결로 나라의 통일과 민족의 번영을 성취하는 애국애족의 길이 있다.

지금 이 시각도 타민족을 동화시키고 예속시키려

는 《세계화》의 모진 광풍이 지구상을 어지럽게 휩쓸고있다.

그러나 또 한분의 절세의 애국자 경애하는 최고령도자 **김정은**동지를 높이 모시여 **김정일**애국주의가 빛발치는 사회주의조선은 민족의 혈맥이 용용히 높뛰는 민족성의 대화원으로 세세년년 길이 빛날것이며 온 겨레가 삼천리강토우에서 화목하게 살아갈 통일의 그날은 반드시 밝아오고야말것이다.

민속전통의 갈피마다에 2

집필: 정경애, 최찬현

편집: 김준혁

장정: 김광수

낸곳: 조선민주주의인민공화국
외국문출판사

발행: 주체107(2018)년 7월

ㄱ-850104

전자우편(E-mail):flph@star-co.net.kp

http://www.korean-books.com.kp

ISBN 978-9946-0-1752-5
9 789946 017525 >

조선 · 평양
주체107(2018)년